Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 4 del 7 gennaio 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 7 gennaio 2011** **SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI**

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO VIA PRINCIPE UMBERTO 4 - 00185 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in Piazza G. Verdi 10 è stato trasferito temporaneamente nella sede di via Principe Umberto 4, 00185 Roma

AVVISO AGLI ABBONATI

Dal 15 novembre vengono resi noti nelle ultime pagine della Gazzetta Ufficiale i canoni di abbonamento a partire dall'anno 2011. Contemporaneamente sono state inviate le offerte di rinnovo agli abbonati, complete di bollettini postali prestampati per la conferma dell'abbonamento stesso. Si pregano i signori abbonati di far uso di questi bollettini.

Si rammenta che la campagna di abbonamento avrà termine il 30 gennaio 2011.

Si pregano comunque gli abbonati che non intendano effettuare il rinnovo per il 2011 di darne comunicazione via fax al Settore Gestione *Gazzetta Ufficiale* (nr. 06-8508-2520) ovvero al proprio fornitore.

N. 6

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti concernenti taluni prodotti agroalimentari

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 15 dicembre 2010.

Variazione della responsabilità della conservazione in purezza di una varietà di frumento tenero iscritto al relativo registro nazionale.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA COMPETITIVITÀ PER LO SVILUPPO RURALE

VISTA la legge 25 novembre 1971, n. 1096, che disciplina l'attività sementiera ed in particolare gli articoli 19 e 24 che prevedono l'istituzione obbligatoria, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1972, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 44 del 17 febbraio 1973, con il quale sono stati istituiti i registri di varietà di cereali, patata, specie oleaginose e da fibra;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, in particolare l'articolo 4, commi 1 e 2 e l'articolo 16 comma 1;

VISTO il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di governo a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo1997, n. 59;

VISTO il D.P.R. 22 luglio 2009, n. 129, concernente il Regolamento di organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 1572 del 19 febbraio 2010, registrato alla Corte dei Conti, recante individuazione degli Uffici dirigenziali di livello non generale;

VISTO il decreto del 14 ottobre 2003 con il quale è stata iscritta, nel relativo registro, ai sensi dell'articolo 19 della legge n. 1096/71, la varietà indicata nel dispositivo, per la quale è stato indicato il nominativo del responsabile della conservazione in purezza;

VISTA la richiesta della Venturoli Sementi dell'8 giugno 2010 volta a ottenere la variazione di detta responsabilità;

CONSIDERATO che la Commissione Sementi di cui all'articolo 19 della citata legge n. 1096/71, nella riunione del 1° dicembre 2010, ha preso atto della richiesta di modifica della responsabilità della conservazione in purezza della varietà indicata nel dispositivo;

ATTESA la necessità di modificare il citato decreto;

DECRETA:

Articolo 1

La responsabilità della conservazione in purezza della sotto riportata varietà, già assegnata ad altra Ditta con precedente decreto, è attribuita al conservatore in purezza a fianco indicato:

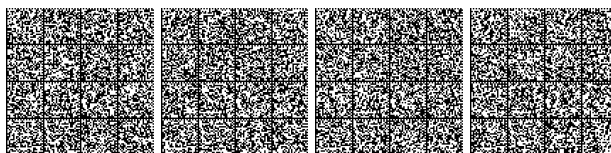
Codice	Specie	Varietà	Vecchio responsabile della conservazione in purezza	Nuovo responsabile della conservazione in purezza
8376	Frumento tenero	Serpico	Venturoli Sementi Srl	Venturoli Sementi Srl – Pianoro (BO) e Adaglio Sementi Srl – Oviglio (AL)

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 15 dicembre 2010

Il direttore generale: BLASI

AVVERTENZA: *il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell'Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell'economia e delle finanze, art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 38/1998.*

10A15560

DECRETO 17 dicembre 2010.

Iscrizione di alcune varietà di cereali a paglia al relativo registro nazionale.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA COMPETITIVITÀ PER LO SVILUPPO RURALE

VISTA la legge 25 novembre 1971, n. 1096, che disciplina l'attività sementiera ed in particolare gli articoli 19 e 24 che prevedono l'istituzione obbligatoria, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 24 novembre 1972, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 44 del 17 febbraio 1973, con il quale sono stati istituiti i registri di varietà di cereali, patata, specie oleaginose e da fibra;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, in particolare l'articolo 4, commi 1 e 2 e l'articolo 16, comma 1;

VISTO il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, di riforma dell'organizzazione di governo a norma dell'articolo 11 della legge 15 marzo1997, n. 59;

VISTO il D.P.R. 22 luglio 2009, n. 129, concernente il Regolamento di organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 1572 del 19 febbraio 2010 recante individuazione degli Uffici dirigenziali di livello non generale;

VISTE le proposte di modifica delle denominazioni presentate dagli interessati e la relativa pubblicazione sul "Bollettino delle varietà vegetali;

CONSIDERATA conclusa la verifica delle denominazioni proposte;

CONSIDERATO che la Commissione Sementi di cui all'articolo 19 della citata legge n. 1096/71, nelle riunioni del 28 settembre 2009 e del 22 settembre 2010, ha espresso parere favorevole all'iscrizione, nel relativo registro, delle varietà indicate nel dispositivo;

RITENUTO di accogliere le proposte sopra menzionate;

DECRETA:

Articolo 1

Ai sensi dell'articolo 17 del D.P.R. 8 ottobre 1973, n. 1065, sono iscritte nei registri delle varietà dei prodotti sementieri, fino alla fine del decimo anno civile successivo a quello della iscrizione medesima, le sotto elencate varietà, le cui descrizioni e i risultati delle prove eseguite sono depositati presso questo Ministero:

FRUMENTO DURO

Codice	Denominazione	Responsabile della conservazione in purezza
12478	Colombo	Apsovsementi Srl – Voghera (PV) e CO.NA.SE. – Conselice (RA)
12479	Vespucci	Apsovsementi Srl – Voghera (PV) e CO.NA.SE. – Conselice (RA)
12487	SY Texto	Syngenta Seeds S.A.S. – Francia
12488	SY Lido	Syngenta Seeds S.A.S. – Francia

FRUMENTO TENERO

Codice	Denominazione	Responsabile della conservazione in purezza
12450	Illico	Syngenta Seeds S.A.S. – Francia
12452	SY Alteo	Syngenta Seeds S.A.S. – Francia

ORZO POLISTICO

Codice	Denominazione	Responsabile della conservazione in purezza
11829	Arabica	Lemaire Deffontaines Semences - Francia
12466	Arkansas	Serasem - Francia

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 17 dicembre 2010

Il direttore generale: Blasi

Avvertenza: il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell'Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell'economia e delle finanze, art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 38/1998.

10A15561

DECRETO 17 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Scandiano e di Canossa».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

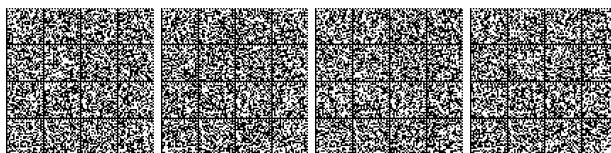
VISTO il Dpr del 25 novembre 1976, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Colli di Scandiano e di Canossa" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio per la Tutela dei Vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa", intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colli di Scandiano e di Canossa";

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla citata domanda;

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 98 del 28 aprile 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Colli di Scandiano e di Canossa" in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A

Articolo 1

Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Colli di Scandiano e di Canossa”, approvato con Dpr del 25 novembre 1976, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011;

Articolo 2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli di Scandiano e di Canossa”, provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell’annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l’iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell’articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

Articolo 4

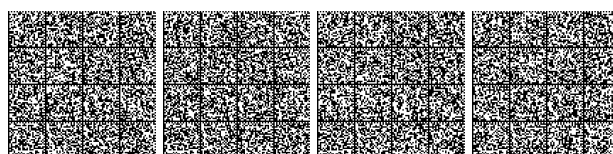
A titolo di aggiornamento dell’elenco dei codici previsto dall’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” sono riportati nell’allegato A del presente decreto.

Articolo 5

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Colli di Scandiano e di Canossa” è tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 17 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ALLEGATO

Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA”

Articolo 1

La Denominazione di Origine Controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione con le seguenti tipologie:
“Colli di Scandiano e Canossa” Sauvignon (anche nelle tipologie frizzante, passito e riserva);
“Colli di Scandiano e Canossa” Malvasia (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito);
“Colli di Scandiano e Canossa” Pinot (anche nella tipologia frizzante e spumante);
“Colli di Scandiano e Canossa” Chardonnay (anche nella tipologia frizzante e spumante);
“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Grasparossa (anche nella tipologia frizzante);
“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Montericco rosso (anche nella tipologia frizzante);
“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco Montericco rosato (anche nella tipologia frizzante);
“Colli di Scandiano e Canossa” Cabernet sauvignon (anche nella tipologia riserva);
“Colli di Scandiano e Canossa” Marzemino (anche nelle tipologie frizzante,novello, passito);
“Colli di Scandiano e Canossa” Malbo gentile (anche nelle tipologie frizzante, novello e passito);
“Colli di Scandiano e Canossa” Lambrusco (anche nella tipologia frizzante);
“Colli di Scandiano e Canossa” Spergola (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito);
“Colli di Scandiano e Canossa” bianco (anche nelle tipologie frizzante e spumante);
“Colli di Scandiano e Canossa” bianco classico (anche nella tipologia frizzante);
“Colli di Scandiano e Canossa” rosso (anche nelle tipologie frizzante e novello).

Articolo 2

La denominazione “Colli di Scandiano e di Canossa” seguita obbligatoriamente da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi rispettivamente in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
“Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon (anche nella tipologia frizzante, passito e riserva):
- Sauvignon in misura non inferiore all’85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Malvasia di Candia, Pinot bianco, Pinot grigio, Trebbiano romagnolo e Chardonnay.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia (anche nella tipologia frizzante, spumante e passito):
- Malvasia di Candia aromatica in misura non inferiore all’85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Malvasia di Candia B., Pinot bianco, Pinot grigio, Trebbiano romagnolo e Chardonnay.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Pinot (anche nella tipologia frizzante e spumante):
- Pinot bianco e/o Pinot nero e/o Pinot grigio per il 100%.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Chardonnay (anche nella tipologia frizzante e spumante):
- Chardonnay in misura non inferiore all’85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero e Pinot grigio.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco grasparossa (anche nella tipologia frizzante):
- Lambrusco grasparossa in misura non inferiore all’85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Ancellotta, Malbo gentile e Croatina.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Montericco Rosso (anche nella tipologia frizzante):
- Lambrusco Montericco in misura non inferiore all’85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Salamino, Malbo gentile, Ancellotta e Croatina.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Lambrusco Montericco rosato (anche nella tipologia frizzante):
- Lambrusco Montericco in misura non inferiore all’85%;

- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Marani, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Salamino, Malbo gentile, Ancellotta e Croatina.
  Le uve devono essere vinificate in bianco.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Cabernet sauvignon (anche nella tipologia riserva):
- Cabernet Sauvignon in misura non inferiore all'85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Sangiovese, Merlot e Ancellotta.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Marzemino (anche nella tipologia frizzante, novello, passito):
- Marzemino in misura non inferiore all'85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Croatina, Sgavetta e Malbo gentile.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malbo gentile (anche nella tipologia frizzante, novello e passito):
- Malbo gentile in misura non inferiore all'85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Croatina e Sgavetta.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco (anche nella tipologia frizzante):
- Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino e Lambrusco Barghi, congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Malbo gentile, Marzemino, Croatina , Sgavetta, Termarina e Perla dei vivi.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Spergola (anche nelle tipologie frizzante, spumante e passito):
- Spergola in misura non inferiore al 100%.

"Colli di Scandiano e di Canossa" bianco (anche nelle tipologie classico frizzante e spumante):
- Spergola in misura non inferiore all'85%;
- per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Malvasia di Candia, Trebbiano romagnolo, Pinot bianco e Pinot grigio. E' ammessa la presenza di uve provenienti dai vitigni Malvasia di Candia aromatica fino ad un massimo del 5%.

Il vino "Colli di Scandiano e di Canossa" bianco prodotto nella zona di origine più antica, delimitata all'art. 3, può recare la qualificazione "classico".

"Colli di Scandiano e di Canossa" rosso (anche nella tipologia novello e frizzante):
- Marzemino, minimo 50%;
- Cabernet Sauvignon e Malbo gentile, congiuntamente o disgiuntamente, massimo 35%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera non aromatiche provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione di vino a Denominazione di Origine Controllata "Colli di Scandiano e di Canossa" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto i territori amministrativi dei seguenti Comuni: Albinea, Quattro Castella, Bibbiano, Montecchio, S. Polo d'Enza, Canossa, Vezzano sul Crostoso, Viano, Scandiano, Castellarano e Casalgrande e, in parte, i Comuni di Reggio Emilia, Casina, S. Ilario d'Enza e Cavriago.

In particolare la zona di produzione è così delimitata:

partendo a nord della Provincia di Reggio Emilia dal punto di congiunzione del confine comunale di Montecchio con il torrente Enza, la linea di delimitazione segue, in direzione nord-est, il confine comunale di Montecchio fino ad incontrare la strada comunale che porta a Gazzaro. Prosegue con tale strada, verso est, fino ad immettersi sulla Via Emilia in prossimità del Villaggio Bellarosa. Segue la Via Emilia verso est fino ad incontrare il confine comunale di S. Ilario d'Enza in prossimità di Gaida che segue verso sud fino all'incontro con il confine comunale di Montecchio. Segue il predetto confine fino ad incontrare il confine comunale di Cavriago seguendolo fino alla strada comunale denominata Via Guardanavona. Segue tale strada verso sud fino al capoluogo di Cavriago e prosegue poi con la strada provinciale che conduce a Roncina. Segue la predetta strada, raggiunge la località Roncina, prosegue con Via Gorizia fino ad incontrare Via Inghilterra seguendola fino all'incontro con Via F.lli Rosselli. Prosegue verso sud con tale via fino all'incontro con Via Bartolo da Sassoferrato, che segue fino ad incontrare Via Oliviero Ruozzi.

Procede con essa verso sud fino a S. Rigo dove si congiunge con la strada che porta a Rivalta. Segue questa strada fino a Rivalta dove si congiunge con la statale Reggio – Rivalta, indi in prossimità di quota 101,4 , la delimitazione prosegue con la strada che si congiunge in località Cristo con la strada Reggio Emilia – Albinea. Prosegue verso nord-est toccando la località Case Camorani, indi segue il tracciato stradale che, in direzione est, porta a Canali e giunge a Case Oleari. La linea di delimitazione prosegue quindi lungo il tracciato stradale che in direzione sud-est passa per Case Tacoli, Villa Veneri e, in località Osteria si congiunge con la statale che conduce a Scandiano che segue in direzione Fogliano fino a Bosco. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-est lungo il tracciato stradale che conduce a Ponte del Gazo fino ad incontrare il canale di Secchia. Segue il suddetto canale fino ad incontrare il confine comunale di Scandiano, lo segue fino ad incontrarsi in prossimità della località S. Donnino con il confine comunale di Casalgrande. Segue il predetto confine fino ad incontrarsi in località Veggia con il confine comunale di Castellarano che segue fino a congiungersi con il Torrente Tresinaro a quota 171 da cui inizia il confine comunale di Viano. Prosegue verso sud con tale confine indi risalendo a nord in località Monte Duro si congiunge con il confine comunale di Vezzano sul Crostolo che segue risalendo sempre verso nord fino a congiungersi in località Bettola con la strada statale che porta a Casina. La segue fino all'incontro con la strada comunale, che passando da Paullo e Costaferrata, conduce a Bergogno, dove si ricongiunge con il confine comunale di Canossa. La delimitazione segue verso sud tale confine risalendo poi a nord per congiungersi con il confine comunale di S. Polo d'Enza. Prosegue poi seguendo il Torrente Enza fino a congiungersi in prossimità di località Sconnavacca con il confine comunale di Montecchio, che segue sempre seguendo il Torrente Enza fino ad incontrare il punto da cui la delimitazione ha avuto inizio.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli di Scandiano e di Canossa" bianco con la menzione "classico" devono essere prodotte nella zona di origine più antica comprendente i seguenti Comuni: in tutto il Comune di Albinea e in parte i Comuni di Viano, Scandiano, Casalgrande, Castellarano e Reggio Emilia.

La descrizione della zona è la seguente:

partendo da ovest della Provincia di Reggio Emilia, dal punto di congiunzione del confine comunale di Albinea con il Torrente Crostolo, la linea di delimitazione segue in direzione nord-est detto torrente fino ad incontrare la strada che conduce a Villa Corbelli. Prosegue quindi con essa fino all'Osteria del Capriolo. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in territorio di Reggio Emilia seguendo la strada provinciale Albinea – Reggio Emilia e toccando nell'ordine le località Cristo e Case Camorani, indi segue il tracciato stradale che in direzione est porta a Canali e che giunge a Case Oleari. La linea di delimitazione prosegue quindi lungo il tracciato stradale che, in direzione sud-est, passa per Case Tacoli, Villa Veneri e, in località Osteria, si congiunge con la statale che conduce a Scandiano che segue in direzione di Fogliano fino a Bosco. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-est lungo il tracciato stradale che conduce a ponte del Gazo fino ad incontrare il canale Secchia. Segue il suddetto canale fino a Madonna della Neve e, da questa località, prosegue lungo il tracciato stradale che, passando per Case Tomba e Chiozzino, giunge in località Molini. Da questa località, la linea di delimitazione segue il canale di Reggio fino a Castellarano. Dal Molino di Castellarano la linea segue la strada comunale che, passando per il Cimitero di Castellarano giunge alla località Barcaiuoli e di qui, seguendo la strada vicinale esistente raggiunge Case Piloni ed il Rio di S. Valentino. Risale il corso del rio fino alla Località Scuole ove imbocca il tracciato stradale che passando per Ca' de Prodi, Telarolo, Rondinara, Ca' de Gatti e proseguendo in direzione sud passa per la Minghetta e raggiunge, deviando verso nord-ovest in prossimità di quota 228, la località di S. Polo (sede comunale di Viano). Proseguendo poi lungo lo stesso tracciato stradale, la linea di delimitazione passa per Case Paulli, Ca' de Vezzosi, Regnano, Ca' di Regnano, Ca' Bertacchi, Cavazzone e poco oltre quest'ultima località incontra il confine comunale di Albinea – Viano. Segue il predetto confine comunale Vezzano – Albinea che segue fino ad incontrare il Torrente Crostolo, punto da cui la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli di Scandiano e di Canossa" devono essere atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Negli impianti che verranno realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, le forme di allevamento ammesse sono quelle a filare con parete produttiva singola e a filare con parete produttiva sdoppiata.
Per i sistemi a filare con parete produttiva singola la densità di piantagione per i nuovi impianti non potrà essere inferiore a 1.600 viti per ettaro. Per i sistemi a filare con parete produttiva sdoppiata la densità di piantagione per i nuovi impianti non potrà essere inferiore a 2.000 viti per ettaro.
E' vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.
Ferme restando le caratteristiche delle uve, la produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Colli di Scandiano e di Canossa", di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Resa massima	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Sauvignon	15 t/ha	10,00% vol
Sauvignon passito	10 t/ha	11,00% vol
Malvasia	16 t/ha	9,50% vol
Malvasia spumante	16 t/ha	9,50% vol
Malvasia passito	10 t/ha	11,00% vol
Pinot	15 t/ha	10,50% vol
Pinot spumante	15 t/ha	9,50% vol
Chardonnay	15 t/ha	10,50% vol
Chardonnay spumante	15 t/ha	9,50% vol
Lambrusco grasparossa	16 t/ha	9,50% vol
Lambrusco Montericco	16 t/ha	9,50% vol
Marzemino	16 t/ha	10,50% vol
Marzemino passito	10 t/ha	11,00% vol
Cabernet Sauvignon	15 t/ha	11,00% vol
Malbo gentile	16 t/ha	10,50% vol
Malbo gentile passito	10 t/ha	11,00% vol
Lambrusco	16 t/ha	9,50% vol
Spergola	16 t/ha	10,00% vol
Spergola spumante	16 t/ha	9,50% vol
Spergola passito	10 t/ha	11,00% vol
Bianco	16 t/ha	10,00% vol
Bianco spumante	16 t/ha	9,50% vol
Bianco classico	15 t/ha	10,00% vol
Rosso	15 t/ha	10,50% vol

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite. Le rese, anche nelle annate favorevoli, devono essere riportate nel limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva – vino per i quantitativi di cui trattasi. Qualora la resa di uva per ettaro superi il limite stabilito del 20% in più l'intera produzione non potrà rivendicare la DOC. La resa massima di uva in vino per la produzione dei vini e dei mosti parzialmente fermentati di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva – vino finito superi detto limite, ma non oltre il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino finito, per le tipologie passito, non deve essere superiore al 50%.
Nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli, la Regione Emilia Romagna, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di Categoria interessate, con proprio provvedimento, potrà stabilire, di anno in anno prima della vendemmia, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve inferiore di mezzo grado a quello stabilito nel precedente comma, fermi restando i limiti minimi previsti dalla normativa vigente.

Articolo 5

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma e l'affinamento in bottiglia, la spumantizzazione e l'invecchiamento in legno e in bottiglia per le tipologie per cui è previsto devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Reggio Emilia. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini – consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Parma e Modena, a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare, vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso.

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Colli di Scandiano e di Canossa" bianco classico devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art. 3 e nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi anche parzialmente in tale zona.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini – consentire, in deroga a quanto previsto dal precedente comma, la vinificazione delle uve destinate alla produzione del "Colli di Scandiano e di Canossa" bianco classico a quelle aziende produttrici singole e/o associate site al di fuori della predetta zona di vinificazione, ma all'interno della zona di cui al primo comma del presente articolo, purché dimostrino di aver vinificato con continuità le uve provenienti dalla zona di produzione del "Colli di Scandiano e di Canossa" già "Bianco di Scandiano" DOC nei 10 anni precedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

La Denominazione di Origine Controllata "Colli di Scandiano e di Canossa" seguita dal riferimento al nome dei vitigni, può essere utilizzata per produrre il vino spumante ottenuto con mosto e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.

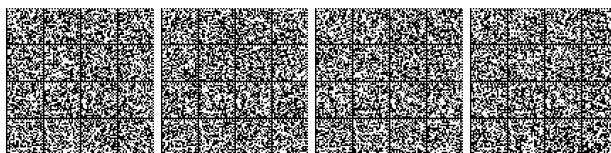
Per tutte le tipologie "Colli di Scandiano e di Canossa" passito le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3. La vinificazione delle uve destinate alla produzione delle tipologie "Colli di Scandiano e di Canossa" passito deve avvenire dopo che le stesse abbiano subito un periodo di appassimento. È ammessa nella fase di appassimento l'utilizzazione di aria ventilata per la disidratazione delle uve, onde assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 16 per cento. I vini "Colli di Scandiano e di Canossa" passito devono essere immessi al consumo, dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio, di cui almeno un anno in botte di legno, a decorrere dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia. Nella fase di invecchiamento è ammesso il taglio con i vini di diverse annate, mantenendo l'85% del vino dell'annata dichiarata.

La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo atte alla produzione dei vini a DOC "Colli di Scandiano e di Canossa" prodotti nelle zone delimitate dal precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato . L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto d'uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà previste dal presente disciplinare e iscritte allo schedario viticolo o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC "Colli di Scandiano e di Canossa" aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino DOC "Colli di Scandiano e di Canossa".

La dolcificazione per la presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti di uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini a DOC "Colli di Scandiano e di Canossa" o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini nella tipologia novello devono essere ottenuti con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

La tipologia “Colli di Scandiano e Canossa” Sauvignon “riserva” è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 18 mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° Novembre dello stesso anno della vendemmia.
La tipologia “Colli di Scandiano e Canossa” Cabernet sauvignon “riserva” è riservata ai vini tranquilli con un invecchiamento minimo di 24 mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° Novembre dello stesso anno della vendemmia.

Articolo 6

I vini di cui all’art. 2 all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore:caratteristico, gradevolmente aromatico, delicato;
sapore: caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico,gradevolmente aromatico, delicato;
sapore:caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon riserva:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevolmente aromatico con lieve sentore di legno;
sapore: caratteristico, secco, armonico, di giusto corpo, sapido con lieve sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon passito:
colore: giallo dorato tendente all’ambrato;
odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine;
sapore: gradevolmente dolce, armonico, pieno e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Colli di Scandiano e di Canossa” Pinot:
colore: giallo paglierino o rosato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico,fresco, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale : 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

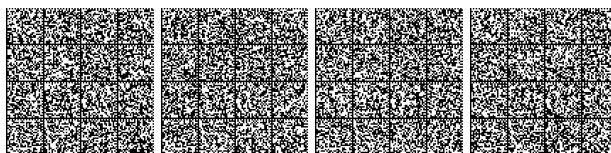
"Colli di Scandiano e di Canossa" Pinot frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino o rosato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico,fresco, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Pinot spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso o rosato;
odore: caratteristico, delicato, fine;
sapore: sapido, fresco, armonico, pieno, vellutato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" chardonnay:
colore: paglierino chiaro;
odore: gradevole, delicato, fine, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" chardonnay frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino chiaro;
odore: gradevole, delicato, fine, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" chardonnay spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, fine, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,5 g/l
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 4,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, anche intenso;
sapore: aromatico, fresco, armonico, dolce, amabile, abboccato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 6,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l.
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malvasia passito:
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine, aromatico;
sapore: caratteristico, dolce, aromatico, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Spergola:
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico, dal secco al dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Spergola frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico, dal secco al dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Spergola spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo, dal secco al dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Spergola passito:
colore: giallo dorato;
odore: delicato,caratteristico, armonico, gradevole, fine;
sapore: dolce,armonico, pieno, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" bianco anche classico:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;
sapore: caratteristico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" bianco frizzante e bianco classico frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevolmente aromatico;
sapore: caratteristico, dolce, amabile, abboccato, secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" bianco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno carico;
odore: gradevole,caratteristico, leggermente aromatico;
sapore: caratteristico, sapido, fresco, armonico, di giusto corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco Grasparossa:
colore: rubino;
odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;
sapore: sapido e armonico, dolce, amabile, abboccato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco Grasparossa frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rubino;

odore: spiccatamente vinoso e particolarmente profumato;
sapore: sapido e armonico, dolce, amabile, abboccato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco Montericco rosso e rosato:
colore: rosso o rosato;
odore: gradevole,caratteristico,fruttato, fresco;
sapore: caratteristico, fresco, gradevole, armonico,di giusto corpo, abboccato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:18,0 g/l per la tipologia "rosso"; 15,0 g/l per la tipologia "rosato".

"Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco Montericco rosso e rosato frizzante:
Spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso o rosato;
odore: gradevole,caratteristico,fruttato, fresco;
sapore: caratteristico, fresco, gradevole, armonico,di giusto corpo, abboccato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l per la tipologia "rosso"; 15,0 g/l per la tipologia "rosato".

"Colli di Scandiano e di Canossa" Cabernet Sauvignon:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico ed etereo;
sapore: armonico, lievemente tannico, secco, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico con lieve sentore di legno;
sapore: caratteristico,armonico, pieno ,vellutato con lieve sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Marzemino:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico;
sapore: pieno, di corpo, dolce, amabile, abboccato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Marzemino frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

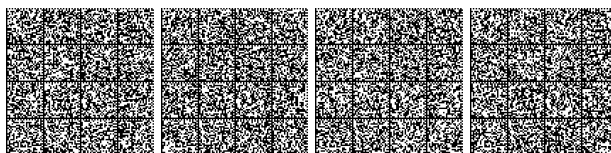
"Colli di Scandiano e di Canossa" Marzemino novello:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: gradevole, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Marzemino passito:
colore: rosso intenso;
odore: fragrante caratteristico;
sapore: dolce ed equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malbo gentile:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico,intenso;
sapore: caratteristico, gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malbo gentile frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico,intenso;
sapore: caratteristico, gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malbo gentile novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Malbo gentile passito:
colore: dal rosato al rosso;
odore: intenso e complesso;
sapore: dolce, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,00% vol;
acidità totale: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l.

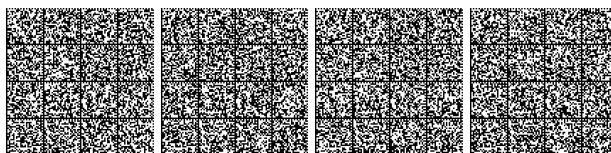
"Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco:
colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;
odore: gradevole, caratteristico dal floreale al fruttato;
sapore: dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" Lambrusco frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: dal rosato più o meno intenso al rosso;
odore: gradevole, caratteristico dal floreale al fruttato;
sapore: dal secco al dolce fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" rosso:
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
È consentito l'invecchiamento anche in botti di legno.

"Colli di Scandiano e di Canossa" rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli di Scandiano e di Canossa" rosso novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

I vini sottoposti ad invecchiamento in botte, possono presentare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” è vietato l’uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.
È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.
Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art. 1 , con l’esclusione delle tipologie spumante, frizzante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon, Pinot, Chardonnay, Malvasia, Bianco, Bianco Classico, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, Rosso, Marzemino e Malbo Gentile, Lambrusco, Spergola , previsti dal presente disciplinare nel tipo frizzante, se confezionati in recipienti di capacità inferiori a 5 litri, possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro chiuse con tappo di sughero o altro materiale consentito, anche a fungo ancorato.
I vini a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” Sauvignon, Pinot, Chardonnay, Malvasia, Bianco, Bianco Classico, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco, Rosso, Marzemino, Malbo gentile Lambrusco, Spergola e Cabernet-Sauvignon previsti dal presente disciplinare nella tipologia tranquillo, se confezionati in recipienti di capacità inferiore a 5 litri, possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro con tappo di sughero o altro materiale consentito.
I vini frizzanti a denominazione di origine controllata “Colli di Scandiano e di Canossa” Malvasia, Bianco, Bianco Classico, Rosso, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Montericco Rosso e Rosato, Malbo Gentile, Lambrusco, Spergola , devono essere imbottigliati in recipienti di vetro fino a 3 litri.

Allegato A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA BIANCO	B312	X	364	1	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA BIANCO FRIZZANTE	B312	X	364	1	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA BIANCO SPUMANTE	B312	X	364	1	X	X	B	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA ROSSO	B312	X	999	2	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA ROSSO FRIZZANTE	B312	X	999	2	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA ROSSO NOVELLO	B312	X	999	2	C	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA CABERNET SAUVIGNON	B312	X	043	2	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B312	X	043	2	A	X	A	1	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA CHARDONNAY	B312	X	298	1	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA CHARDONNAY FRIZZANTE	B312	X	298	1	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA CHARDONNAY SPUMANTE	B312	X	298	1	X	X	B	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO	B312	X	LAM	2	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO FRIZZANTE	B312	X	LAM	2	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO GRASPAROSSA	B312	X	116	2	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO GRASPAROSSA FRIZZANTE	B312	X	116	2	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO MONTERICCO ROSSO	B312	X	119	2	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO MONTERICCO ROSSO FRIZZANTE	B312	X	119	2	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO MONTERICCO ROSATO	B312	X	119	3	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO MONTERICCO ROSATO FRIZZANTE	B312	X	119	3	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALBO GENTILE	B312	X	333	2	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALBO GENTILE FRIZZANTE	B312	X	333	2	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALBO GENTILE NOVELLO	B312	X	333	2	C	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALBO GENTILE PASSITO	B312	X	333	2	D	X	A	1	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALVASIA	B312	X	279	1	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALVASIA FRIZZANTE	B312	X	279	1	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALVASIA PASSITO	B312	X	279	1	D	X	A	1	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALVASIA SPUMANTE	B312	X	279	1	X	X	B	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MARZEMINO	B312	X	144	2	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MARZEMINO FRIZZANTE	B312	X	144	2	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MARZEMINO NOVELLO	B312	X	144	2	C	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MARZEMINO PASSITO	B312	X	144	2	D	X	A	1	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA PINOT	B312	X	PIN	1	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA PINOT FRIZZANTE	B312	X	PIN	1	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA PINOT SPUMANTE	B312	X	PIN	1	X	X	B	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SAUVIGNON	B312	X	221	1	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SAUVIGNON FRIZZANTE	B312	X	221	1	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SAUVIGNON PASSITO	B312	X	221	1	D	X	A	1	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SAUVIGNON RISERVA	B312	X	221	1	A	X	A	1	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SPERGOLA	B312	X	364	1	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SPERGOLA FRIZZANTE	B312	X	364	1	X	X	C	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SPERGOLA PASSITO	B312	X	364	1	D	X	A	1	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SPERGOLA SPUMANTE	B312	X	364	1	X	X	B	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA BIANCO CLASSICO	B312	A	364	1	X	X	A	0	X
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA BIANCO CLASSICO FRIZZANTE	B312	A	364	1	X	X	C	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									
COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SAUVIGNON PASSITO	B312	X	221	1	D	X	A	0	X

10A15562

DECRETO 21 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n.88;

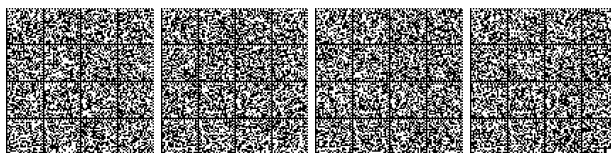
VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1971, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Reggiano", ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio tutela vini "Reggiano" e "Colli di Scandiano e di Canossa", intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano" ;

VISTO il parere positivo formulato dalla regione Emilia Romagna in merito alla proposta, del Consorzio sopra indicato, di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Reggiano";

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e sulla proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie generale – n. 74 del 30 marzo 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Reggiano" e del relativo disciplinare di produzione in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA

Articolo 1

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Reggiano”, approvato decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1971, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a denominazione di origine controllata “Reggiano”, provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell’annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l’iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo della DOC in questione, ai sensi dell’articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

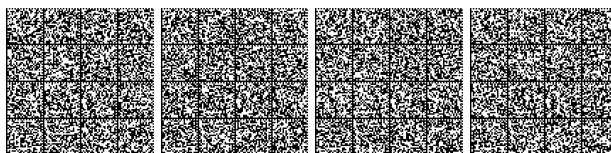
Articolo 4

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata “Reggiano” é tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: Rasi Caldogno

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "REGGIANO"

Art. 1
(denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata «Reggiano» e' riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Reggiano» Lambrusco (anche frizzante e spumante);
«Reggiano» Lambrusco Salamino (anche frizzante);
«Reggiano» Rosso (anche frizzante);
«Reggiano» bianco spumante;
«Reggiano» Lambrusco novello (anche frizzante);
«Reggiano» Rosso novello.

Art. 2
(base ampelografica)

La denominazione di origine controllata «Reggiano», seguita da una delle specificazioni di cui appresso, e' riservata ai vini e ai mosti parzialmente fermentati ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

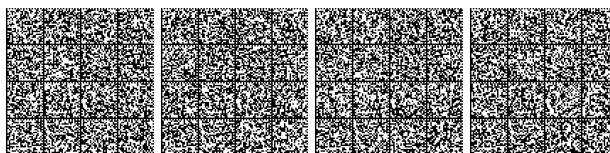
«Reggiano» Lambrusco (anche nelle tipologie frizzante, spumante e novello):
Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco Maestri, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Oliva, Lambrusco Barghi, congiuntamente o disgiuntamente, in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo Gentile e Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.

«Reggiano» Lambrusco Salamino (anche nella tipologia frizzante):
Lambrusco Salamino in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara e Malbo Gentile.

«Reggiano» Rosso (anche nella tipologia frizzante e novello):
Ancellotta dal 30% al 60%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti dai vitigni Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco di Sorbara, Malbo Gentile, Lambrusco Maestri, Lambrusco Grasparossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino, Lambrusco Oliva, Lambrusco Viadanese, Lambrusco a foglia frastagliata e Fogarina.

«Reggiano» bianco spumante:
Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino, Lambrusco Montericco, Lambrusco di Sorbara e Malbo Gentile congiuntamente o disgiuntamente per il 100%. Le uve a bacca rossa devono essere vinificate in bianco.

Art. 3
(zona di produzione delle uve)

Le uve destinate alla produzione di vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio-Emilia con l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Rolo, Fabbrico, Campagnola, Rio Saliceto, Correggio, San Martino in Rio, Bagnolo in Piano, Novellara, Cadelbosco Sopra, Castelnovo Sotto, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia, Cavriago, Bibbiano, Montecchio, San Polo d'Enza, Canossa, Quattro Castella, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Scandiano, Casalgrande, Rubiera, Viano, Castellarano, Campegine, Poviglio, Boretto, Gattatico, Brescello, Carpineti e Baiso.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» rosso devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Cadelbosco Sopra, Bagnolo in Piano, Novellara, Campagnola, Rolo, Rio Saliceto, Fabbrico, Correggio, San Martino in Rio, Rubiera, Montecchio, Campegine, S. Ilario d'Enza, Gualtieri, Guastalla, Reggiolo, Cavriago, Bibbiano, Casalgrande Albinea, Quattro Castella e Scandiano. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» Lambrusco Salamino devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare.

In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla e Novellara.
Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Reggiano» bianco spumante devono essere prodotte nel territorio della provincia di Reggio Emilia con esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di un vino che risponda ai requisiti di cui al presente disciplinare. In particolare la zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Reggio Emilia, Rubiera, S. Ilario d'Enza, S. Martino in Rio, Correggio, Rio Saliceto, Campagnola, Rolo, Fabbrico, Bagnolo in Piano, Guastalla, Novellara, Gualtieri, Montecchio, Campegine.

Art. 4
(norme per la viticoltura)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Reggiano» devono essere atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Negli impianti che verranno realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, le forme di allevamento ammesse sono quelle a filare con parete produttiva singola e a filare con parete produttiva sdoppiata. Per i sistemi a filare con parete produttiva singola la densità di piantagione, per i nuovi impianti, non potrà essere inferiore a 1.600 viti per ettaro. Per i sistemi a filare con parete produttiva sdoppiata la densità di piantagione, per i nuovi impianti, non potrà essere inferiore a 2.000 viti per ettaro.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa l'irrigazione di soccorso.
Ferme restando le caratteristiche delle uve, la resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» non deve essere superiore ai limiti di seguito specificati:
«Reggiano» Lambrusco 18 t per ha;
«Reggiano» Lambrusco novello 18 t per ha;
«Reggiano» Lambrusco spumante 18 t per ha;
«Reggiano» Rosso 18 t per ha;
«Reggiano» Rosso novello 18 t per ha;
«Reggiano» Lambrusco Salamino 18 t per ha;
«Reggiano» Bianco spumante 18 t per ha.
Nei vigneti in coltura promiscua, le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
La resa, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata a detti limiti, purché la produzione globale del vigneto non superi di oltre il 20% i limiti medesimi. Qualora la resa di uva per ettaro superi il limite stabilito del 20% in più l'intera produzione non potrà rivendicare la denominazione di origine controllata. La resa massima di vino per la produzione dei vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva - vino superi detto limite, ma non il 75%, la parte eccedente non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata di tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:
«Reggiano» Lambrusco 9,50% vol;
«Reggiano» Lambrusco novello 9,50% vol;
«Reggiano» Lambrusco spumante 9,50% vol;
«Reggiano» Rosso 9,50% vol;
«Reggiano» Rosso novello 9,50% vol;
«Reggiano» Lambrusco Salamino 9,50% vol;
«Reggiano» Bianco spumante 9,50% vol.
Nelle annate con condizioni climatiche sfavorevoli la Regione Emilia Romagna, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le Organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento potrà stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia, un titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve inferiore di mezzo grado a quello stabilito nel precedente comma.

Art. 5
(norme per la vinificazione)

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini, di vinificazione, ivi compresa la presa di spuma, di imbottigliamento, di affinamento in bottiglia, dell'eventuale invecchiamento in botti di legno, per le tipologie previste, e della spumantizzazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Reggio Emilia.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali consentire che le suddette operazioni siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio delle province di Parma, Mantova e Modena a condizione che le ditte interessate ne facciano richiesta e dimostrino di aver effettuato le dette operazioni da almeno 10 anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare e producano tradizionalmente i vini in questione utilizzando mosti o vini provenienti dalla zona di produzione di cui all'art. 3 del presente disciplinare vinificate secondo le pratiche enologiche tradizionali leali e costanti in uso nel territorio stesso.
Restano valide le autorizzazioni in deroga a vinificare, elaborare e imbottigliare Reggiano DOC nelle immediate vicinanze dell'area di produzione fino ad oggi rilasciate dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.
La dolcificazione deve effettuarsi con mosti d'uva, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve di vigneti iscritti allo schedario viticolo atte alla produzione di vini a DOC «Reggiano» prodotti nelle zone delimitate dal precedente art. 3 o con mosto concentrato rettificato. L'arricchimento, quando consentito, può essere effettuato con l'impiego di mosto concentrato rettificato o, in alternativa, con mosto di uve concentrato ottenuto dalle uve di vigneti delle varietà previste dal presente disciplinare e iscritte allo schedario viticolo, o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. Il mosto concentrato rettificato proveniente da uve non destinate alla produzione dei vini a DOC «Reggiano» aggiunti nell'arricchimento e nella dolcificazione dovranno sostituire un'eguale quantità di vino DOC «Reggiano». La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve, mosti d'uva concentrati, mosti d'uva parzialmente fermentati, tutti provenienti da uve atte alla produzione dei vini a DOC «Reggiano» o con mosto concentrato rettificato, anche su prodotti arricchiti.
La denominazione di origine controllata "Reggiano" Lambrusco e "Reggiano" bianco spumante può essere utilizzata per produrre vino spumante ottenuto con mosti e vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo di fermentazione in autoclave o in bottiglia in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Le tipologie «novello» devono essere ottenute con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

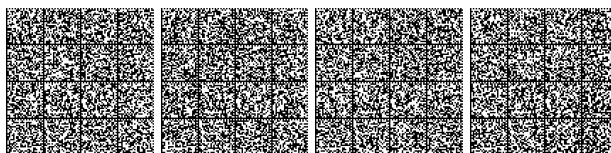
Art. 6
(caratteristiche al consumo)

I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Reggiano» Lambrusco:
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco novello frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;

sapore: sapido, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco Spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile e dolce,armonico, fresco, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,00% vol.
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco Salamino:
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Lambrusco Salamino frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosato o rosso;
odore: gradevole, caratteristico che varia dal fruttato al floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, fresco, gradevole, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Reggiano» Rosso:
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 5,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

«Reggiano» Rosso frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce, gradevole, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 7,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» Rosso novello:
colore: rosso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, tranquillo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Reggiano» bianco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: bianco con leggera tendenza al paglierino;
odore: caratteristico, fruttato, floreale;
sapore: sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido,secco,abboccato, amabile e dolce ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 9,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Per le tipologie in cui e' ammesso l'affinamento in botti di legno, può rilevarsi sentore di legno. E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i valori dei limiti minimi riferiti all'estratto non riduttore minimo e all'acidità totale minima.

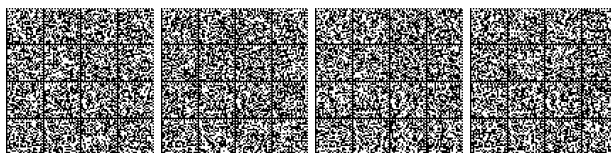
Art. 7
(etichettatura e presentazione)

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Reggiano» e' vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione delle tipologie spumante, frizzante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8
(confezionamento)

I vini a denominazione di origine controllata «Reggiano», previsti dal presente disciplinare, se confezionati in recipienti di capacità fino a 5 litri possono essere immessi al consumo solo in bottiglie di vetro chiuse con qualsiasi chiusura compreso il tappo a fungo tradizionalmente usato nella zona, eccetto il tappo a corona. Le bottiglie di capacità inferiore a 0,500 litri potranno utilizzare anche il tappo a corona.
Per le tipologie "Spumante" sono ritenuti idonei tutti i contenitori e i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

10A15563

DECRETO 22 dicembre 2010.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Venezia» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini DOC Lison-Pramaggiore e dal Consorzio di Tutela Vini del Piave DOC, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di Origine Controllata dei vini "Venezia";

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sull'istanza di cui sopra;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Gorgo al Monticano (TV) il 14 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 13 ottobre 2010;

VISTE le istanze e controdeduzioni avverso al sopracitato parere ed alla relativa proposta del disciplinare di produzione, presentate nelle forme di rito rispettivamente dalla Provincia Autonoma di Trento, da Cavit S.C. – Consorzio Cantine Sociali del Trentino, con sede in Trento, e dal Consorzio Vini del Trentino, con sede in Trento;

VISTI i pareri del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, espressi sulle suddette istanze e controdeduzioni, nella riunione del 16 e 17 novembre 2010, relativamente alle istanze della Provincia autonoma di Trento e di Cavit S.C., e nella riunione del 16 dicembre 2010, relativamente all'istanza del Consorzio Vini del Trentino, con i quali le suddette istanze e controdeduzioni sono state respinte dal Comitato medesimo, che ha confermato in merito il proprio parere e la proposta di disciplinare di produzione della DOC in questione, così come pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Seria Generale n° 242 del 13 ottobre 2010;

RITENUTO, pertanto, di dover procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Venezia" e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in conformità ai pareri espressi al riguardo dal sopra citato Comitato;

DECRETA

Articolo 1

1. E' riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Venezia" ed é approvato, nel testo annesso al presente Decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata "Venezia" é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011 i vini a denominazione di origine controllata "Venezia", proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, e conformemente alle disposizioni di cui alla circolare ministeriale del 30 luglio 2010, n.11960, recante disposizioni sulle rivendicazioni delle produzioni DOCG, DOC e IGT provenienti dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

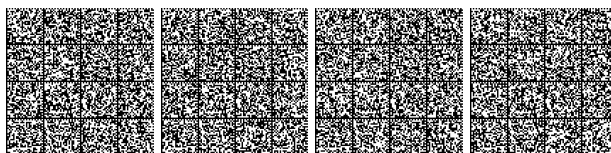
1. Nell'allegato "A" sono riportati i codici, di cui all'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, di tutte tipologie dei vini denominazione di origine controllata "Venezia".

Articolo 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Venezia", è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VENEZIA"

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Venezia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
   Rosso
   Merlot;
   Cabernet Sauvignon;
   Cabernet franc;
   Chardonnay;
   Pinot grigio;
   Bianco Spumante;
   Bianco Frizzante;
   Rosato o rosè;
   Rosato o rosè spumante;
   Rosato o rosè frizzante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Chardonnay e Pinot grigio, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia.

2. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" rosato o rosè (anche in versione spumante e frizzante) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
   - Raboso Piave e/o Raboso veronese per almeno il 70%;
   - Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni non aromatici, idonee alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia fino a un massimo del 30% iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

3. Il vino a denominazione di origine controllata "Venezia" rosso deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
   - Merlot per almeno il 50%;

- Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonee alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia fino a un massimo del 50% iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Venezia" bianco frizzante e bianco spumante devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

   - Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano e/o Glera per almeno il 50%,

   - possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50%, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

Articolo 3
Zona di produzione

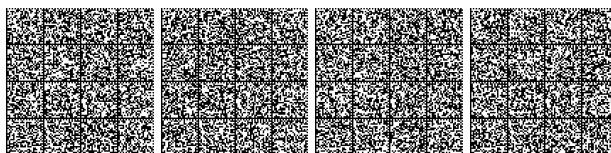
1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della denominazione di origine controllata "Venezia" comprende tutto il territorio amministrativo delle province di Venezia e Treviso.

Articolo 4
Norme di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
   Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

3. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi. Tuttavia, per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi "Bellussi", con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.
   Tuttavia per i vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare ed allevati a "Bellussi", possono essere idonei alla produzione della denominazione per un periodo transitorio massimo di 10 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.

4. È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologie	Produzione massima t. uva/ha	Titolo alcol. vol. naturale minimo % vol.
Merlot	16	10,00 %
Cabernet franc	16	10,00 %
Cabernet Sauvignon	16	10,00 %
Chardonnay	15	10,00 %
Pinot grigio	15	10,00 %
Bianco spumante	17	9,50 %
Bianco frizzante	17	9,50 %
Rosato o rosè	17	9,50 %
Rosato o rosè spumante	17	9,50 %
Rosato o rosè frizzante	17	9,50 %
Rosso	16	10,00 %

6. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

7. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela può, sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme di vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione ed elaborazione delle tipologie spumante e frizzante devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Regione Veneto e nel territorio amministrativo delle province di Udine e Pordenone.

2. La tipologia rosato/rosè è ottenuta dalla spremitura soffice delle uve di cui al comma 2 dell'articolo 2 e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5. La denominazione di origine controllata “Venezia” può essere utilizzata per produrre i vini rosato/rosè e bianco in versione spumante e frizzante, ottenuti con vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e che la produzione di detto vino avvenga in ottemperanza alle vigenti disposizioni.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata “Venezia” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Chardonnay
- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol,
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Pinot grigio:
- colore: da giallo paglierino al ramato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Merlot
- colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;
- sapore: morbido, armonico, di pieno corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Cabernet franc
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, con profumo intenso e persistente;
- sapore: asciutto, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Cabernet Sauvignon
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso caratteristico, intenso, persistente;
- sapore: secco, pieno, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Rosato o rosé
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: fruttato, delicato;
- sapore: secco, vivace, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Bianco spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: da brut al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Rosato o rosé spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: caratteristico, fruttato talvolta con sentore di lievito;
- sapore: da brut al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Bianco frizzante
- spuma: fine ed elegante;
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Rosato / rosè frizzante
- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Rosso
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso intenso e persistente;
- sapore: secco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia" è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

5. Per il vino a DOC "Venezia" rosso in etichetta deve essere omesso il riferimento del colore.
Per i vini a DOC "Venezia" bianco spumante e bianco frizzante in etichetta deve essere omesso il riferimento del colore.

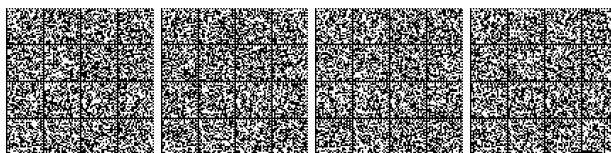
6. Nella designazione e presentazione dei vini rosso e rosato o rosè non è consentito il riferimento ai nomi dei vitigni Raboso Piave e Raboso veronese e relativi sinonimi.

7. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" fino a 5 litri devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro, chiuse ad esclusione dei vini spumanti con tappo raso bocca.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia" immessi al consumo in bottiglie fino a 2 litri, ad esclusione dei vini spumanti, è ammesso l'utilizzo del tappo capsula a vite.

3. Inoltre per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia", ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a 2 litri.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
VENEZIA (BIANCO) FRIZZANTE	B420	X	888	1	X	X	C	0	X
VENEZIA (BIANCO) FRIZZANTE SECCO	B420	X	888	1	X	X	C	0	A
VENEZIA (BIANCO) FRIZZANTE ABBOCCATO	B420	X	888	1	X	X	C	0	B
VENEZIA (BIANCO) FRIZZANTE AMABILE	B420	X	888	1	X	X	C	0	C
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE	B420	X	888	1	X	X	B	0	X
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE BRUT	B420	X	888	1	X	X	B	0	G
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE EXTRA DRY	B420	X	888	1	X	X	B	0	H
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE DRY	B420	X	888	1	X	X	B	0	I
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE DEMI SEC	B420	X	888	1	X	X	B	0	L
VENEZIA (ROSSO)	B420	X	999	2	X	X	A	0	X
VENEZIA ROSATO O ROSE'	B420	X	RAB	3	I	X	A	0	X
VENEZIA ROSATO O ROSE' FRIZZANTE	B420	X	RAB	3	I	X	C	0	X
VENEZIA ROSATO O ROSE' FRIZZANTE SECCO	B420	X	RAB	3	I	X	C	0	A
VENEZIA ROSATO O ROSE' FRIZZANTE ABBOCCATO	B420	X	RAB	3	I	X	C	0	B
VENEZIA ROSATO O ROSE' FRIZZANTE AMABILE	B420	X	RAB	3	I	X	C	0	C
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	X
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	G
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	H
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE DRY	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	I
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE DEMI SEC	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	L
VENEZIA CABERNET FRANC	B420	X	042	2	X	X	A	0	X
VENEZIA CABERNET SAUVIGNON	B420	X	043	2	X	X	A	0	X
VENEZIA CHARDONNAY	B420	X	298	1	X	X	A	0	X
VENEZIA MERLOT	B420	X	146	2	X	X	A	0	X
VENEZIA PINOT GRIGIO	B420	X	194	1	X	X	A	0	X

10A15564

DECRETO 22 dicembre 2010.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica del 11 agosto 1971 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata "Vini del Piave" o "Piave", ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, da ultimo modificato con il D.M. 8 settembre 2008;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini del Piave DOC, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di Origine Controllata e Garantita "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave", per la corrispondente tipologia della citata DOC "Vini del Piave" o "Piave";

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla sopra citata istanza di riconoscimento;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Gorgo al Monticano (TV) il 14 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 15 ottobre 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTO, pertanto, doversi procedere al riconoscimento della Denominazione di origine controllata e garantita "Piave Malanotte" o "Malanotte delo Piave", e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità ai pareri espressi dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A

Articolo 1

1. E' riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave", ed è approvato, nel testo annesso al presente Decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave" é riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011, fatte salve le disposizioni transitorie di cui al all'articolo 3, commi 2 e 3.

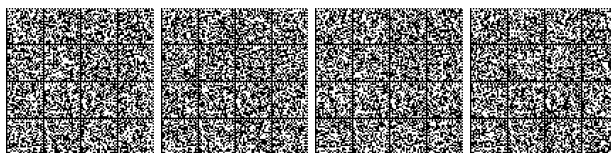
3. La Denominazione di Origine Controllata "Vini del Piave" o "Piave", accompagnata dalla menzione "Malanotte", di cui ai decreti richiamati in premessa, deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente Decreto, fatti salvi tutti gli effetti determinati.

Articolo 2

1. I vigneti già iscritti allo schedario viticolo della D.O.C. "Vini del Piave" o "Piave", accompagnata dalla menzione "Malanotte", di cui al disciplinare approvato da ultimo con Decreto ministeriale 8 settembre 2008, aventi base ampelografia rispondente a quanto previsto all'articolo 2 dell'annesso disciplinare di produzione, devono intendersi iscritti d'ufficio allo schedario viticolo della D.O.C.G. "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave", ai sensi dell'articolo 12 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. I quantitativi di vino a denominazione di origine controllata e/o atti a divenire a denominazione di origine controllata "Vini del Piave" o "Piave", designati con la menzione "Malanotte", prodotti ai sensi del disciplinare approvato da ultimo con Decreto ministeriale 8 settembre 2008, provenienti dalle vendemmie 2008 e 2009, che alla data di entrata in vigore del presente decreto non hanno ancora completato il periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di cui al citato disciplinare, potranno essere commercializzati con la denominazione di origine controllata e garantita "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave", purchè i suddetti quantitativi siano sottoposti ad esame chimico-fisico ed organolettico, come previsto dalla vigente normativa, e rispondano ai requisiti stabiliti dall'annesso disciplinare di produzione.

2. Le ditte produttrici ed imbottigliatrici che detengono quantitativi del vini "Vini del Piave" o "Piave", designati con la menzione "Malanotte", sfuso o imbottigliato, che non hanno ultimato il periodo minimo di invecchiamento obbligatorio e che intendano usufruire della disposizione di cui al comma 1 del presente articolo, devono, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, comunicare al competente Ufficio dell'Ispettorato Centrale delle Tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ed all'Organismo autorizzato al controllo sulla produzione dei vini in questione ai sensi della specifica normativa i quantitativi di vini stessi.

3. I quantitativi di vino “Vini del Piave” o “Piave”, designati con la menzione “Malanotte”, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato da ultimo con Decreto ministeriale 8 settembre 2008, prodotti nelle vendemmie 2008 e 2009, che alla data di entrata in vigore del presente decreto non hanno ancora completato il periodo minimo di invecchiamento obbligatorio e che non siano stati denunciati ai sensi di cui al comma 2 del presente articolo, devono utilizzare la denominazione di origine controllata fino ad esaurimento delle scorte in questione. A tal fine le ditte interessate devono comunicare all’ufficio competente dell’Ispettorato centrale per il controllo della qualità ed all’Organismo autorizzato al controllo sulla produzione dei vini in questione, ai sensi della specifica vigente normativa, i quantitativi di vini in giacenza entro la data del 15 febbraio2011.

Articolo 4

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine.

Articolo 5

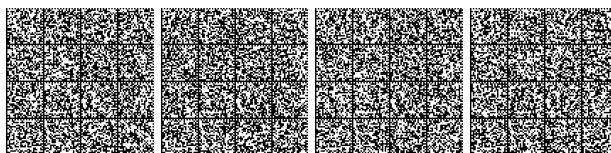
1. All’allegato “A” sono riportati i codici, di cui all’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, delle tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Piave Malanotte” o “Malanotte del Piave”.

Articolo 6

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Piave Malanotte” o “Malanotte del Piave” é tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO “PIAVE MALANOTTE” O “MALANOTTE DEL PIAVE” .

Articolo 1

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Raboso Piave per almeno il 70%;
Raboso veronese fino al 30%;
il Raboso Veronese può essere sostituito nella misura massima del 5% da altre varietà a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, tra quelle idonee alla coltivazione per le provincie di Treviso e Venezia.

Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» devono essere prodotte nell'intero territorio ricadente nel bacino del Piave con l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di vini di qualità e di pregio previsti dal presente disciplinare.
In particolare la zona di produzione comprende:
2. Provincia di Treviso:
l’intero territorio dei comuni di Arcade, Breda di Piave, Casale sul Sile, Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Codognè, Fontanelle, Godega Sant’Urbano, Gorgo al Monticano, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Monastier, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Ponzano Veneto, Portobuffolè, Povegliano, Roncade, Salgareda, San Biagio di Callalta, San Fior, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Spresiano, Vazzola, Zenson di Piave.
parte del territorio dei comuni di Carbonera, Casier, Gaiarine, Mansuè, Mogliano Veneto, Orsago, Preganziol, Silea, Villorba, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Giavera del Montello, Montebelluna, Motta di Livenza, Nervesa della Battaglia, Paese, San Vendemiano, Susegana, Trevignano, Vittorio Veneto, Volpago del Montello.
3. Provincia di Venezia:
l’intero territorio dei comuni di Fossalta di Piave, Marcon, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d’Altino, San Donà di Piave.
Parte del territorio dei comuni di Venezia, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, Torre di Mosto.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal fiume Livenza, dove la provincia di Treviso confina con quella di Venezia, la linea di delimitazione segue l’argine destro del fiume stesso fino al ponte della frazione La Salute di Livenza; che detto ponte continua per la strada Fausta fino al ponte girevole sul canale Livenza Morta, in località La Salute, indi prende la strada che corre lungo l’argine destro del canale fino alla località Brian. Da questa località segue il canale Largon ed il canale S. Croce fino alla sua confluenza col canale delle Talpe, quindi percorre tale canale fino all’incrocio dello stesso col collettore principale del Livenzuola fino all’incrocio con il canale Revedoli, continua per il canale medesimo fino alla confluenza col fiume Piave e passato il fiume giunge a Cortellazzo.

Da Cortellazzo prosegue lungo il canale Cavetta fino all'incrocio con lo stradone per C. Carrar e percorre detto stradone fino alla sua intersezione col canale Cortellazzo. Prosegue lungo detto canale fino all'incrocio con lo stradone Bova Mochè, che percorre fino ad incontrare (q. 0.2) e seguire verso ovest, la strada che corre parallela, ed a sud, al canale Cortellazzo fino all'incrocio con la strada di congiunzione tra via Cavetta di Marina e via Corer, segue, verso sud, questa strada (che coincide con l'acquedotto sotterraneo) per circa 300 metri fino al punto d'incontro con via Corer. Segue tale via ad ovest, raggiunge la via Pazienti e piegando a sud, raggiunge il canale delle Dune. Percorre quindi il canale suddetto fino all'incrocio con via Roma destra (strada litoranea) e continuando per detta via raggiunge il fiume Sile che risale fino a Cà Uliana (C. Bianca). Viene seguito, quindi, l'argine litoraneo fino a C. Ghisa d'onde piega ad ovest la strada per Cà Luciana riprendendo a seguire l'argine litoraneo fino al suo congiungimento con l'argine di S. Marco. Proseguendo lungo quest'ultimo argine raggiunge Caposile. Da Caposile la linea di delimitazione segue la strada per Portegrandi fino al bivio con la strada Interessati: risale quindi la strada Interessati raggiungendo l'incrocio con la strada delle Millepertiche e, percorsa detta strada verso ovest fino alla località Millepertiche, continua per la stessa strada per un tratto di circa 300 metri, volgendo quindi a sud per il canale che passa per le q. 1 fino a C. Storta dove incontra il canale Canellera. Costeggia detto canale fino ad immettersi presso C. della Macchinetta, sul canale Lanzoni che segue verso ovest fino all'incrocio con la strada che congiunge Trezze con la strada Caposile-Portegrandi e sulla medesima fino al punto d'incontro con la Caposile-Portegrandi che percorre verso ovest fino a Portegrandi.

Da Portegrandi la linea di delimitazione continua con la strada statale n. 14 e poco prima di Terzo (km. 8 + 225) sale lungo la via che costeggia Cà Zorzi per raggiungere il fiume Dese proseguendo per detto fiume fino al punto d'intersezione dello stesso con il confine della provincia di Treviso. La delimitazione prende quindi a seguire (verso nord) tale confine fino al suo incrocio con la strada Marcon-Mogliano e, piegato ad ovest lungo tale strada raggiunge l'abitato di Mogliano e si dirige verso nord lungo la statale n. 13 Pontebbana, che lascia in corrispondenza della località Madonna delle Grazie. Di qui piega ad est seguendo la strada che da Madonna delle Grazie porta a Dosson attraverso la località Case Minime e quindi attraverso le scuole elementari di detto paese, prosegue lungo la nuova strada Dosson-Casier e giunti a Casier passa sull'altra sponda del Sile all'altezza dei "Silos" raggiungendo Silea. Di qui la linea di delimitazione prende la strada per Lanzago, poi quella per Carbonera ed oltrepassato Biban giunge a Pezzan. Piega quindi ad ovest lungo la strada per Lancenigo e passando per villa Brambullo e villa Gemma, raggiunge la statale n. 13 Pontebbana in corrispondenza dell'abitato di Carità di Villorba. Segue a sud la statale Pontebbana fino all'incrocio con la strada per borgo Fontane che segue finchè, oltrepassato detto borgo, incontra e segue verso est il confine del comune di Treviso fino alla sua intersezione con la statale Feltrina (n. 348). Di qui la linea di delimitazione si identifica con la suddetta statale fino al suo incrocio con la statale Schiavonesca-Marosticana (n. 248), in località Pilastroni. Piega quindi ad est lungo detta statale per attraversare poi, subito dopo passato l'abitato di Nervesa della Battaglia, il fiume Piave con la linea retta tra il ponte sul canale della Vittoria (q. 80) in territorio del comune di Nervesa e la strada che conduce a borgo Battistella (q. 77) sull'altra sponda. Di qui piega a destra e, superato l'argine del Piave, segue la strada per la località Colfosco, d'onde prosegue per Susegana immettendosi sulla statale Pontebbana immediatamente prima dell'abitato di quest'ultimo paese. Costeggiando il tracciato della statale Pontebbana fino all'incrocio di questa con la statale n. 51 (stazione di San Vendemiano) prosegue in coincidenza con il percorso di detta statale fino alla località Casello Cinque, dove piega lungo la strada per Colle Umberto. Attraversato il paese raggiunge borgo Pigatti ed, a borgo S. Rocco, gira a sinistra lungo la strada di raccordo con la provinciale S. Giacomo di Veglia, Cordignano, Ponte della Muda.

Prosegue poi ad est lungo detta provinciale fino a Ponte della Muda; indi gira a sud lungo la strada che attraversando il vecchio percorso della statale Pontebbana, porta a Palù di Ponte e quindi a borgo Palù. Di qui la delimitazione della zona si identifica con la provinciale per Francenigo, dove si salda con il fiume Aralt e quindi con il confine tra le province di Treviso e di Pordenone che segue verso sud fino a Cà Salice. Piega quindi ad ovest lungo il fiume Livenza fino all'intersezione con la strada Portobuffolè-Mansuè (q. 11) e la percorre fino a questa località. A Mansuè la linea di delimitazione volge ad est coincidendo con la strada per Navolè, ma giunta a Fossabiuba piega a nord lungo la strada che porta in località Ponti di Tremeacque. Di qui torna a seguire il fiume Livenza che discende verso sud, fino al punto di partenza.

Dalla zona sopra delimitata viene escluso il seguente territorio:
partendo dalla confluenza del canale Piavon con il canale Canalat in località Ceggia, la linea di delimitazione segue il canale Canalat fino alla strada che va a congiungersi col canale Nogariola in prossimità di Cà Simonetto: segue a nord il canale Nogariola fino alla sua confluenza col canale Casaratta, percorre a sud-est il canale Casaratta raggiungendo la località Staffolo e per la strada Staffolo-Stretti fino alla località Osteria al Marochino. Prosegue verso est lungo il canale S. Martino e per breve tratto il canale Casaratta, quindi, passato il canale di Taglio, percorre il canale collettore "Principale primo" per raggiungere Ponte Capitello. Da Ponte Capitello la linea di delimitazione segue la strada Fausta fino al suo incrocio con la strada che, passando per la località Tre Case, si dirige verso sud. Percorre detta strada fino alla confluenza col collettore "Principale secondo" e segue detto collettore fino alla località Senzielli e poi lungo il canale Cavanella fino al ponte Tre Cai, quindi verso nord, per la strada Salici, fino al ponte Salici. Continua per la strada diretta a San Giorgio di Livenza che viene lasciata prima di giungere al Livenza Morta - in prossimità dell'opificio a forza elettrica - per piegare verso sud-est lungo lo stradone che inizia dall'Agenzia Romiati, e seguire poi, sempre in direzione sud-est, il sentiero fino al canale Paletti. Scende per detto canale fino al suo incrocio con la strada Valle Tagli e di qui prosegue, in linea retta, fino alla località Cà Pernice. Percorre ora lo stradone tra Cà Pernice ed il canale Valle dei Tagli e poi lungo detto canale, verso nord, fino alla località Camavita. Prende la strada vicinale per la località Socchiera, piega lungo il canale Mazzotto ed in corrispondenza della località Carranta, prosegue lungo il canale Sette Casoni fino alla sua confluenza col canale Braccio di Sacca. Percorre tale canale fino al suo congiungimento con il collettore "Principale secondo" (Agenzia Sette Casoni), costeggia detto collettore fino al ponte la Parada e prosegue per il canale "Emo primo" in direzione ovest prima e poi nord fino allo stradone che va da Cà Fornassari a Stretti. La linea di delimitazione segue tale stradone fino al ponte sul canale Brian (nord di Stretti), lo attraversa per seguire verso ovest detto canale fino ad incontrare e seguire, verso nord, il canale della Pace e lo stradone pedonale tangente a Cà Speranza che percorre fino al canale della Bella Madonna.
Continua ancora ad ovest per detto canale fino alla località Osteria dove, passato il ponte, segue verso nord il canale Piavon raggiungendo il bivio col canale Fossa che viene seguito fino alla sua confluenza col canale Maliso.
Percorre il canale Maliso fino al suo incontro col canale Taglietto; quindi in linea retta, lungo la carrareccia, raggiunge il canale Piavon in prossimità di Case San Biagio ed il canale Piavon fino a Ceggia, punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

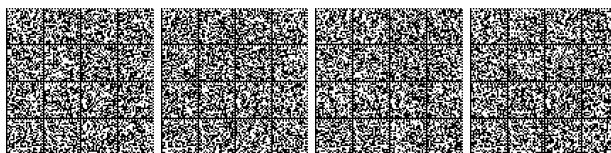
1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerare idonei, alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, di origine sedimentaria-alluvionale e di natura prevalentemente argillosa, calcarea e ghiaiosa.
3. Sono invece da escludere i terreni torbosi, umidi o freschi e quelli decisamente silicei.
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli genericamente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
5. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
6. Per i vigneti piantati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, i sesti di impianto devono garantire un numero minimo di ceppi ad ettaro pari a 2.500 piante per le spalliere semplici e doppie e 1.250 piante per il tradizionale e storico sistema a "raggi" (Bellussi), a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 55.000 gemme ad ettaro.
7. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

8. Le uve destinate alla vinificazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave»” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.
9. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e per le elaborazioni particolari

1. Le operazioni di appassimento, vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall’art. 3.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l’intero territorio della provincia di Treviso e nel territorio situato ad oriente del fiume Brenta, in provincia di Venezia.
3. Sono fatte salve le autorizzazioni sinora rilasciate per la lavorazione dei prodotti derivati dai vitigni Raboso Piave e Raboso veronese nei comuni di Fontanafredda, Porcia, Sacile, Caneva, Pasiano e Prata della provincia di Pordenone.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
5. Nella preparazione del vino di cui art. 1 devono essere utilizzate uve delle varietà Raboso Piave e/o Raboso veronese, sottoposte ad appassimento, per un minimo del 15% ad un massimo del 30%, rispetto al quantitativo totale destinato alla produzione del vino a DOCG.
6. La resa massima dell’uva in vino ammessa alla certificazione non deve essere superiore al 65% per le uva fresche ed al 40% per le uve appassite.
7. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non rispettivamente il 75% e il 45%, l’eccedenza non ha diritto alla presente denominazione d’origine.
8. Oltre detti limiti invece decade il diritto alla denominazione d’origine controllata e garantita per tutta la partita.
9. Per l’appassimento delle uve ci si può avvalere anche di sistemi di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
10. Le uve destinate all’appassimento non possono essere pigiate in data antecedente al 8 dicembre. La regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di Tutela, può anticipare detta data.
11. Il vino «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno trentasei mesi di cui almeno dodici in botte e quattro in bottiglia a decorrere dal primo novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: tipico, di marasca/ciliegia, speziato;
- sapore: austero, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l;
- residuo zuccherino massimo: 8,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.
3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio Decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettature, designazione e presentazione

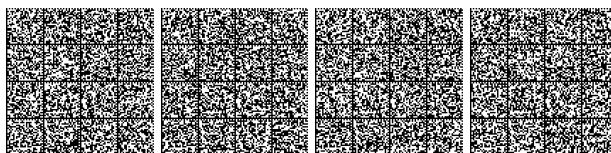
1. Nella presentazione e designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.
2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» è obbligatorio riportare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
4. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» deve essere immesso al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro scuro, fino ad una capacità massima di litri 9, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
PIAVE MALANOTTE O MALANOTTE DEL PIAVE	A055	X	RAB	2	X	X	A	1	X

10A15565

DECRETO 22 dicembre 2010.

Modifica della denominazione di origine controllata «Vini del Piave» o «Piave» in «Piave» e approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010 n° 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 legge 7 luglio 2009, n° 88;

VISTO il Decreto del presidente della Repubblica del 11 agosto 1971, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vini del Piave" o "Piave" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, da ultimo modificato con il D.M. 8 settembre 2008;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini del Piave DOC, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata "Vini del Piave" o "Piave" in "Piave" e la modifica del relativo disciplinare di produzione;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata istanza;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Gorgo al Monticano (TV) il 14 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTO il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 15 ottobre 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTO, pertanto, di dover procedere alla modifica della Denominazione di Origine Controllata "Vini del Piave" o "Piave" in "Piave" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

DECRETA

Articolo 1

1. La Denominazione di Origine Controllata “Vini del Piave” o “Piave”, riconosciuta con Decreto del presidente della Repubblica 11 agosto 1971, e successive modifiche, è modificata in “Piave” ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011, fatte salve le disposizioni transitorie di cui al successivo articolo 3.

Articolo 2

1. I vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata “Vini del Piave” o “Piave”, aventi base ampelografica rispondente a quanto previsto all’articolo 2 dell’annesso disciplinare di produzione, devono intendersi iscritti d’ufficio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata “Piave”.

Articolo 3

1. I quantitativi di vini a denominazione di origine controllata “Vini del Piave” o “Piave”, nelle tipologie Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, derivanti dalla corrente vendemmia 2010/2011, prodotti ai sensi del disciplinare di produzione allegato al D.M. 8 settembre 2008, possono essere confezionati e designati con la denominazione di origine controllata “Vini del Piave” o “Piave” e commercializzate fino a completo esaurimento delle scorte.

2. I produttori che intendono usufruire della possibilità di cui al precedente comma devono comunicare i quantitativi dei vini di cui trattasi entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale del presente decreto all’Ufficio competente dell’Ispettorato Centrale delle Tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ed all’Organismo autorizzato al controllo sulla produzione dei vini in questione.

Articolo 4

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 5

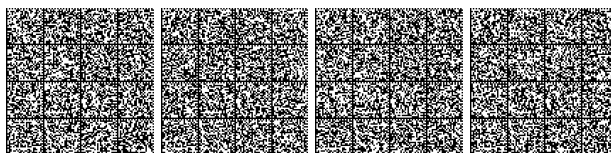
1. A titolo di aggiornamento dell’elenco dei codici previsto dall’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata “Piave” sono riportati nell’allegato A del presente Decreto.

Articolo 6

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata “Piave” é tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "PIAVE"

Articolo 1

1. La Denominazione di Origine Controllata «Piave» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
Rosso;
Rosso riserva;
Cabernet;
Cabernet riserva;
Carmenère;
Merlot;
Merlot riserva;
Raboso;
Raboso passito;
Tai;
Verduzzo;
Verduzzo passito;
Chardonnay;
Manzoni bianco.

Articolo 2

1. La Denominazione di Origine Controllata «Piave» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère);
- Carmenère;
- Merlot:
- Manzoni bianco;
- Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese);
- Tai (da Tocai friulano);
- Verduzzo (da Verduzzo trevigiano e/o Verduzzo friulano);
- Chardonnay;

è riservata ai vini ottenuti nell'ambito aziendale da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni, a frutto di colore analogo, idonei alla coltivazione nelle rispettive province di Treviso e Venezia.

2. La Denominazione di Origine Controllata "Piave", con le specificazione "rosso" è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Merlot per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altre varietà a bacca rossa, non aromatiche, congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione della Denominazione di Origine Controllata «Piave» devono essere prodotte nell'intero territorio ricadente nel bacino del Piave con l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di vini di qualità e di pregio previsti dal presente disciplinare.
In particolare la zona di produzione comprende:
2. Provincia di Treviso:
l'intero territorio dei comuni di Arcade, Breda di Piave, Casale sul Sile, Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Codognè, Fontanelle, Godega Sant'Urbano, Gorgo al Monticano, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Monastier, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Ponzano Veneto, Portobuffolè, Povegliano, Roncade, Salgareda, San Biagio di Callalta, San Fior, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Spresiano, Vazzola, Zenson di Piave.
parte del territorio dei comuni di Carbonera, Casier, Gaiarine, Mansuè, Mogliano Veneto, Orsago, Preganziol, Silea, Villorba, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Giavera del Montello, Montebelluna, Motta di Livenza, Nervesa della Battaglia, Paese, San Vendemiano, Susegana, Trevignano, Vittorio Veneto, Volpago del Montello.
3. Provincia di Venezia:
l'intero territorio dei comuni di Fossalta di Piave, Marcon, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave;
parte del territorio dei comuni di Venezia, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, Torre di Mosto.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal fiume Livenza, dove la provincia di Treviso confina con quella di Venezia, la linea di delimitazione segue l'argine destro del fiume stesso fino al ponte della frazione La Salute di Livenza; che detto ponte continua per la strada Fausta fino al ponte girevole sul canale Livenza Morta, in località La Salute, indi prende la strada che corre lungo l'argine destro del canale fino alla località Brian. Da questa località segue il canale Largon ed il canale S. Croce fino alla sua confluenza col canale delle Talpe, quindi percorre tale canale fino all'incrocio dello stesso col collettore principale del Livenzuola fino all'incrocio con il canale Revedoli, continua per il canale medesimo fino alla confluenza col fiume Piave e passato il fiume giunge a Cortellazzo. Da Cortellazzo prosegue lungo il canale Cavetta fino all'incrocio con lo stradone per C. Carrar e percorre detto stradone fino alla sua intersezione col canale Cortellazzo. Prosegue lungo detto canale fino all'incrocio con lo stradone Bova Mochè, che percorre fino ad incontrare (q. 0.2) e seguire verso ovest, la strada che corre parallela, ed a sud, al canale Cortellazzo fino all'incrocio con la strada di congiunzione tra via Cavetta di Marina e via Corer, segue, verso sud, questa strada (che coincide con l'acquedotto sotterraneo) per circa 300 metri fino al punto d'incontro con via Corer. Segue tale via ad ovest, raggiunge la via Pazienti e piegando a sud, raggiunge il canale delle Dune. Percorre quindi il canale suddetto fino all'incrocio con via Roma destra (strada litoranea) e continuando per detta via raggiunge il fiume Sile che risale fino a Cà Uliana (C. Bianca). Viene seguito, quindi, l'argine litoraneo fino a C. Ghisa d'onde piega ad ovest la strada per Cà Luciana riprendendo a seguire l'argine litoraneo fino al suo congiungimento con l'argine di S. Marco. Proseguendo lungo quest'ultimo argine raggiunge Caposile. Da Caposile la linea di delimitazione segue la strada per Portegrandi fino al bivio con la strada Interessati: risale quindi la strada Interessati raggiungendo l'incrocio con la strada delle Millepertiche e, percorsa detta strada verso ovest fino alla località Millepertiche, continua per la stessa strada per un tratto di circa 300 metri, volgendo quindi a sud per il canale che passa per le q. 1 fino a C. Storta dove incontra il canale Canellera. Costeggia detto canale fino ad immettersi presso C. della Macchinetta, sul canale Lanzoni che segue verso ovest fino all'incrocio con la strada che congiunge Trezze con la strada Caposile-Portegrandi e sulla medesima fino al punto d'incontro con la Caposile-Portegrandi che percorre verso ovest fino a Portegrandi.

Da Portegrandi la linea di delimitazione continua con la strada statale n. 14 e poco prima di Terzo (km. 8 + 225) sale lungo la via che costeggia Cà Zorzi per raggiungere il fiume Dese proseguendo per detto fiume fino al punto d'intersezione dello stesso con il confine della provincia di Treviso. La delimitazione prende quindi a seguire (verso nord) tale confine fino al suo incrocio con la strada Marcon-Mogliano e, piegato ad ovest lungo tale strada raggiunge l'abitato di Mogliano e si dirige verso nord lungo la statale n. 13 Pontebbana, che lascia in corrispondenza della località Madonna delle Grazie.

Di qui piega ad est seguendo la strada che da Madonna delle Grazie porta a Dosson attraverso la località Case Minime e quindi attraverso le scuole elementari di detto paese, prosegue lungo la nuova strada Dosson-Casier e giunti a Casier passa sull'altra sponda del Sile all'altezza dei "Silos" raggiungendo Silea. Di qui la linea di delimitazione prende la strada per Lanzago, poi quella per Carbonera ed oltrepassato Biban giunge a Pezzan. Piega quindi ad ovest lungo la strada per Lancenigo e passando per villa Brambullo e villa Gemma, raggiunge la statale n. 13 Pontebbana in corrispondenza dell'abitato di Carità di Villorba. Segue a sud la statale Pontebbana fino all'incrocio con la strada per borgo Fontane che segue finchè, oltrepassato detto borgo, incontra e segue verso est il confine del comune di Treviso fino alla sua intersezione con la statale Feltrina (n. 348). Di qui la linea di delimitazione si identifica con la suddetta statale fino al suo incrocio con la statale Schiavonesca-Marosticana (n. 248), in località Pilastroni. Piega quindi ad est lungo detta statale per attraversare poi, subito dopo passato l'abitato di Nervesa della Battaglia, il fiume Piave con la linea retta tra il ponte sul canale della Vittoria (q. 80) in territorio del comune di Nervesa e la strada che conduce a borgo Battistella (q. 77) sull'altra sponda. Di qui piega a destra e, superato l'argine del Piave, segue la strada per la località Colfosco, d'onde prosegue per Susegana immettendosi sulla statale Pontebbana immediatamente prima dell'abitato di quest'ultimo paese. Costeggiando il tracciato della statale Pontebbana fino all'incrocio di questa con la statale n. 51 (stazione di San Vendemiano) prosegue in coincidenza con il percorso di detta statale fino alla località Casello Cinque, dove piega lungo la strada per Colle Umberto. Attraversato il paese raggiunge borgo Pigatti ed, a borgo S. Rocco, gira a sinistra lungo la strada di raccordo con la provinciale S. Giacomo di Veglia, Cordignano, Ponte della Muda.

Prosegue poi ad est lungo detta provinciale fino a Ponte della Muda; indi gira a sud lungo la strada che attraversando il vecchio percorso della statale Pontebbana, porta a Palù di Ponte e quindi a borgo Palù. Di qui la delimitazione della zona si identifica con la provinciale per Francenigo, dove si salda con il fiume Aralt e quindi con il confine tra le province di Treviso e di Pordenone che segue verso sud fino a Cà Salice. Piega quindi ad ovest lungo il fiume Livenza fino all'intersezione con la strada Portobuffolè-Mansuè (q. 11) e la percorre fino a questa località. A Mansuè la linea di delimitazione volge ad est coincidendo con la strada per Navolè, ma giunta a Fossabiuba piega a nord lungo la strada che porta in località Ponti di Tremeacque. Di qui torna a seguire il fiume Livenza che discende verso sud, fino al punto di partenza.

Dalla zona sopra delimitata viene escluso il seguente territorio:
partendo dalla confluenza del canale Piavon con il canale Canalat in località Ceggia, la linea di delimitazione segue il canale Canalat fino alla strada che va a congiungersi col canale Nogariola in prossimità di Cà Simonetto: segue a nord il canale Nogariola fino alla sua confluenza col canale Casaratta, percorre a sud-est il canale Casaratta raggiungendo la località Staffolo e per la strada Staffolo-Stretti fino alla località Osteria al Marochino. Prosegue verso est lungo il canale S. Martino e per breve tratto il canale Casaratta, quindi, passato il canale di Taglio, percorre il canale collettore "Principale primo" per raggiungere Ponte Capitello. Da Ponte Capitello la linea di delimitazione segue la strada Fausta fino al suo incrocio con la strada che, passando per la località Tre Case, si dirige verso sud. Percorre detta strada fino alla confluenza col collettore "Principale secondo" e segue detto collettore fino alla località Senzielli e poi lungo il canale Cavanella fino al ponte Tre Cai, quindi verso nord, per la strada Salici, fino al ponte Salici. Continua per la strada diretta a San Giorgio di Livenza che viene lasciata prima di giungere al Livenza Morta - in prossimità dell'opificio a forza elettrica - per piegare verso sud-est lungo lo stradone che inizia dall'Agenzia Romiati, e seguire poi, sempre in direzione sud-est, il sentiero fino al canale Paletti. Scende per detto canale fino al suo incrocio con la strada Valle Tagli e di qui prosegue, in linea retta, fino alla località Cà Pernice. Percorre ora lo stradone tra Cà Pernice ed il canale Valle dei Tagli e poi lungo detto canale, verso nord, fino alla località Camavita. Prende la strada vicinale per la località Socchiera, piega lungo il canale Mazzotto ed in corrispondenza della località Carranta, prosegue lungo il canale Sette Casoni fino alla sua confluenza col canale Braccio di Sacca. Percorre tale canale fino al suo congiungimento con il collettore "Principale secondo" (Agenzia Sette Casoni), costeggia detto collettore fino al ponte la Parada e prosegue per il canale "Emo primo" in direzione ovest prima e poi nord fino allo stradone che va da Cà Fornassari a Stretti. La linea di delimitazione segue tale stradone fino al ponte sul canale Brian (nord di Stretti), lo attraversa per seguire verso ovest detto canale fino ad incontrare e seguire, verso nord, il canale della Pace e lo stradone pedonale tangente a Cà Speranza che percorre fino al canale della Bella Madonna.

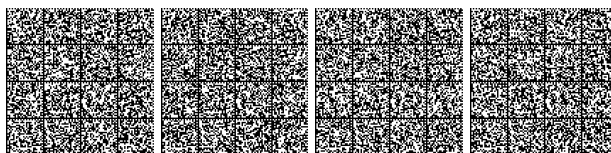
Continua ancora ad ovest per detto canale fino alla località Osteria dove, passato il ponte, segue verso nord il canale Piavon raggiungendo il bivio col canale Fossa che viene seguito fino alla sua confluenza col canale Maliso.
Percorre il canale Maliso fino al suo incontro col canale Taglietto; quindi in linea retta, lungo la carrareccia, raggiunge il canale Piavon in prossimità di Case San Biagio ed il canale Piavon fino a Ceggia, punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerare idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, di origine sedimentaria-alluvionale e di natura prevalentemente argillosa, calcarea e ghiaiosa.
3. Sono invece da escludere i terreni torbosi, umidi o freschi e quelli decisamente silicei.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli genericamente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
4. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi.
5. Tuttavia per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi "Bellussi" con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 60.000 gemme ad ettaro.
6. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
7. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc vol. nat. minimo
**Raboso Piave	13	11.00 %
**Raboso veronese	13	11.00 %
Merlot	12	11.00 %
Chardonnay	12	11.00 %
*Cabernet franc	11	11.00 %
*Cabernet Sauvignon	11	11.00 %
Carmenère	11	11.00 %
***Verduzzo trevigiano	12	10.50 %
***Verduzzo friulano	12	10.50 %
Tai	12	11.00 %
Manzoni bianco	12	11.00 %

* *varietà atte a produrre la tipologia Cabernet*
** *varietà atte a produrre la tipologia Raboso*
*** *varietà atte a produrre la tipologia Verduzzo*

8. Le uve della varietà destinate alla produzione delle tipologie: Merlot, Cabernet e rosso designati con la menzione "riserva" devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol., rispetto a quelli precedentemente indicati.
9. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

10. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piave", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
11. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni professionali di categoria, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5

1. Le operazioni di appassimento, ove previste, di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Treviso e nel territorio situato ad oriente del fiume Brenta, in provincia di Venezia.
3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire che le suddette operazioni siano effettuate anche in stabilimenti situati nei comuni di Fontanafredda, Porcia, Sacile, Caneva, Pasiano e Prata della provincia di Pordenone, sentito il parere della Regione Friuli-Venezia Giulia in ordine alla tradizionalità della effettuazione delle operazioni stesse nei citati Comuni ed a condizione che le Ditte interessate:
a) dimostrino di essere preesistenti alla data di pubblicazione del presente Decreto;
b) vinifichino ai fini dell'impiego della Denominazione di Origine Controllata di cui al presente disciplinare uve prodotte in terreni vitati idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine e può essere presa in carico come vino a Indicazione Geografica Tipica. Oltre detto limite invece decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutta la partita.
6. Nella preparazione dei vini «Piave» è consentita nella misura del 10% del volume la tradizionale correzione con uve, mosti o vini provenienti dalle uve a colore analogo delle varietà di vitigni previste all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, nel rispetto comunque delle percentuali stabilite dall'art. 2.
7. La vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini Raboso passito e Verduzzo passito può avvenire solo dopo che le stesse sono state sottoposte ad appassimento naturale, fino ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 15% vol.
L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
Le uve appassite, destinate alla produzione dei vini passiti non possono essere pigiate in data anteriore al 8 dicembre di ogni anno. La Regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di Tutela, può anticipare detta data.
La resa massima dell'uva in vino, delle uve sottoposte ad appassimento non deve essere superiore al 50%.
8. I seguenti vini designati con la denominazione di origine controllata "Piave" non possono essere immessi al consumo, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, prima del:

Tipologia	Periodo
Chardonnay, Tai, Manzoni bianco e Verduzzo	3 mesi
Cabernet, Merlot, Carmenère e rosso	4 mesi
Merlot, Cabernet e rosso nella versione riserva, Raboso	24 mesi
Raboso passito	18 mesi
Verduzzo passito	12 mesi

Articolo 6

1. I vini «Piave» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

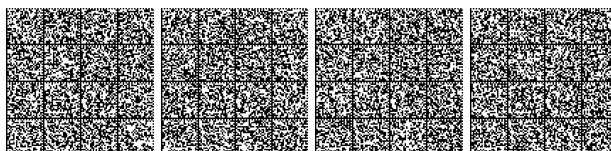
Merlot e Merlot riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso, caratteristico, più delicato, etereo e gradevole se invecchiato;
sapore: asciutto o abboccato, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet e Cabernet riserva:
colore: rosso rubino, quasi granato se invecchiato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente tannico, armonico e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Rosso e Rosso riserva:
colore: rosso rubino anche intenso se giovane, tendente al granato se invecchiato;
odore: vinoso, intenso e gradevole;
sapore: asciutto, armonico, con eventuale percezione gradevole di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva:
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Tai:
colore: giallo paglierino chiaro, tendente al verdognolo;
odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;
sapore: asciutto, fresco, armonico, lievemente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Verduzzo:
colore: dal giallo dorato al giallo paglierino;
odore: vinoso, delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, armonico e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Verduzzo passito:
colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: dolce, caldo, armonico con eventuale percezione gradevole di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

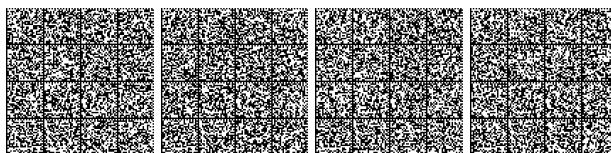
Raboso:
colore: rosso rubino carico, tendente al granato, con il prolungato invecchiamento;
odore: vinoso, marcato, tipico, con profumo di violetta con il prolungarsi dell'invecchiamento;
sapore: secco, austero, sapido, giustamente tannico, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

Raboso passito:
colore: rosso rubino carico, tendente al granato;
odore: vinoso, caratteristico, tipico;
sapore: austero, sapido, giustamente tannico, acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: fine, caratteristico;
sapore: asciutto, fine, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Carmenère:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: erbaceo, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, erbaceo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Manzoni bianco:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, floreale, intenso;
sapore: secco, armonico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

2. In relazione all’eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.
3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

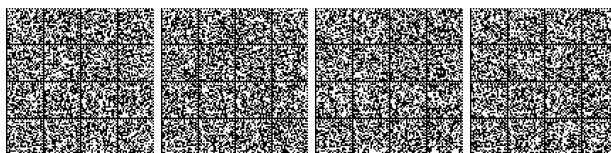
1. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Piave» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.
2. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Piave» il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori ai 2/3 di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.
3. In deroga a quanto sopra, nella presentazione e designazione del vino Raboso, anche nella versione passito, il nome della tipologia deve precedere la Denominazione, come di seguito riportato: Raboso del Piave, ed avere medesima dimensione dei caratteri.
4. Nella presentazione e designazione del vino Manzoni bianco può essere utilizzato in alternativa il sinonimo Incrocio Manzoni 6.0.13.
5. Per il vino “Piave” rosso (anche nella versione e riserva) in etichetta deve essere omesso il riferimento del colore.
6. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
7. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’articolo 1, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Piave» devono essere immessi al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro, fino ad una capacità massima di litri 9, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l’uso del tappo a vite.
2. È tuttavia consentito per le bottiglie fino a litri 1,500, con esclusione della versione riserva, l'uso del tappo capsula a vite.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
PIAVE (ROSSO)	B094	X	999	2	X	X	A	0	X
PIAVE (ROSSO) RISERVA	B094	X	999	2	A	X	A	1	X
PIAVE CABERNET	B094	X	CAB	2	X	X	A	0	X
PIAVE CABERNET RISERVA	B094	X	CAB	2	A	X	A	1	X
PIAVE CARMENERE	B094	X	336	2	X	X	A	0	X
PIAVE CHARDONNAY	B094	X	298	1	X	X	A	0	X
PIAVE MANZONI BIANCO	B094	X	299	1	X	X	A	0	X
PIAVE MERLOT	B094	X	146	2	X	X	A	0	X
PIAVE MERLOT RISERVA	B094	X	146	2	A	X	A	1	X
PIAVE RABOSO	B094	X	RAB	2	X	X	A	0	X
PIAVE RABOSO PASSITO	B094	X	RAB	2	D	X	A	1	X
PIAVE TAI	B094	X	235	1	X	X	A	0	X
PIAVE VERDUZZO	B094	X	VER	1	X	X	A	0	X
PIAVE VERDUZZO PASSITO	B094	X	VER	1	D	X	A	1	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									
PIAVE CABERNET SAUVIGNON	B094	X	043	2	X	X	A	0	X
PIAVE CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B094	X	043	2	A	X	A	1	X
PIAVE MALANOTTE	B094	X	RAB	2	X	X	A	1	X
PIAVE PINOT BIANCO	B094	X	193	1	X	X	A	0	X
PIAVE PINOT GRIGIO	B094	X	194	1	X	X	A	0	X
PIAVE PINOT NERO	B094	X	195	2	X	X	A	0	X
PIAVE RABOSO	B094	X	203	2	X	X	A	0	X
PIAVE VERDUZZO	B094	X	257	1	X	X	A	0	X

10A15566

DECRETO 22 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Colli Euganei».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica del 13 agosto 1969, e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Colli Euganei", ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

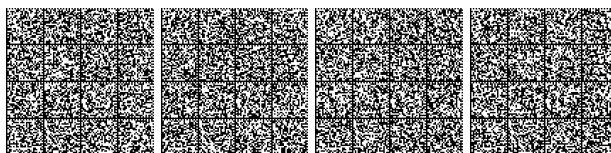
VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini DOC Colli Euganei, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Colli Euganei";

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Montegrotto Terme (PD) il 15 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla sopra citata istanza;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 13 ottobre 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTO pertanto dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Colli Euganei", in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato nazionale;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Euganei”, riconosciuto con Decreto del Presidente della Repubblica del 13 agosto 1969 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 3

1. A titolo di aggiornamento dell’elenco dei codici di cui all’allegato 4 del D. D. 28 dicembre 2006, si riportano all’allegato “A” i codici di tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Euganei”.

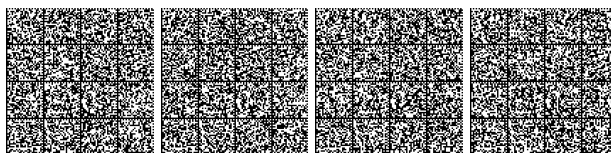
Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata “Colli Euganei” é tenuto a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

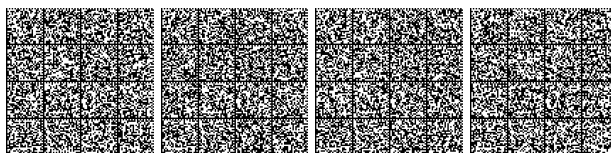
Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI EUGANEI"

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata "Colli Euganei" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
Bianco;
Bianco spumante;
Rosso;
Rosso riserva;
Garganega;
Tai;
Sauvignon;
Pinot bianco;
Chardonnay;
Manzoni bianco;
Pinello frizzante;
Pinello spumante;
Serprino frizzante;
Serprino spumante;
Merlot (anche nella versione novello);
Merlot riserva;
Cabernet;
Cabernet riserva;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet Sauvignon riserva;
Cabernet franc;
Cabernet franc riserva;
Carménère;
Carménère riserva;
Raboso;
Raboso riserva;
Moscato;
Moscato spumante.

Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" con uno dei seguenti riferimenti:
Garganega,
Serprino (sinonimo locale del vitigno Glera),
Tai,
Sauvignon,
Pinot bianco,
Chardonnay,
Manzoni bianco,

Pinello (da uve Pinella),
Merlot,
Cabernet, (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carménère),

Cabernet Sauvignon,

Cabernet franc,
Carménère,
Raboso (da Raboso veronese e/o Raboso Piave),
devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo presenti nei vigneti in ambito aziendale, purché idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.
2. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" Moscato (da Moscato bianco), deve essere ottenuto da uve provenienti dal corrispondente vitigno per almeno il 90%. Possono concorrere, fino a un massimo del 10%, le uve di altri vitigni aromatici di colore analogo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, purché idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.
3. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" bianco è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, nella seguente composizione:

- Garganega per almeno il 30%,
- Tai e/o Sauvignon per almeno il 30%,
- Moscato bianco e/o Moscato giallo dal 5 al 10%,
- altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 30%.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Euganei" rosso è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, per la seguente composizione:

- Merlot dal 40 al 80 %,
- Cabernet Sauvignon e/o franc e/o Carménère dal 20 al 60 %,
- Raboso Piave e/o Raboso Veronese fino al 10%.

Articolo 3

La zona di produzione dei vini "Colli Euganei" comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quello dei comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro, tutti in provincia di Padova.

Tale zona è così delimitata: partendo da nord, dal confine tra i comuni di Rovolon e Cervarese S. Croce, nel punto in cui essa attraversa lo scolo Fossona, si procede verso sud e percorrendo il confine tra i due comuni si raggiunge la località Papafava in quel di Frassanelle. Discendendo lungo il suddetto confine si raggiunge la strada comunale Frassanelle-Montemerlo e seguendo la stessa, con andamento verso est, si arriva al centro di Montemerlo. Da Montemerlo si raggiunge, attraverso la strada comunale, la località Bresseo e da questa, percorrendo verso est la provinciale dei Colli (Padova-Teolo), si prosegue ancora verso est fino ad incontrare lo scolo Pogese che l'attraversa. Si segue quindi detto scolo verso sud-est, si continua con il rio Caldo fino a raggiungere lo scolo Rialto in comune di Montegrotto Terme. Passa ad ovest del centro storico di Montegrotto, volge verso est per raggiungere la Stazione di Montegrotto e proseguendo sempre verso est si raggiunge la statale n. 16 in località Mezzavia. Riprende poi verso sud lungo la predetta statale per circa 3 Km procede quindi verso sud-est lungo lo scolo che dalla statale n. 16 va nei pressi della Boaria Dal Martello.

Riprende verso sud lungo il fosso Comuna attraverso la strada Mincana lungo la carreggiata Pistorello, continua lungo lo scolo Pistorello sino a raggiungere la strada Bassette e poi verso ovest lo scolo Chiodare prosegue lungo questo sino al ponte omonimo e raggiunge la statale n. 16 in prossimità del centro di Battaglia Terme.
Continua verso sud-ovest per raggiungere il centro di Battaglia Terme. Da questo punto, seguendo lungo la statale n. 16, si raggiunge il confine di Monselice in località Rivella. Si continua lungo la statale n. 16, si gira attorno alla rocca fino a raggiungere, attraverso la nuova circonvallazione di Monselice, la statale n. 10 percorrendo la quale si arriva fino alla località Motta di Este.
Si procede lungo il canale Bisatto (canale di Este) e seguendo il medesimo si attraversa il centro di Este, si procede oltre fino a raggiungere il ponte di Lozzo Atestino nei pressi di Villa Corer. Indi, ripiegando verso sud e girando attorno al monte di Lozzo, si segue il canaletto di Valbona (o di Lozzo) fino a raggiungere la località castello Albrizzi.
Da castello Albrizzi si passa sulla strada comunale che porta alla chiesa di Valbona e quindi attraverso la strada pedemontana si raggiunge nuovamente il canale Bisatto all'altezza di Casa Ongaro. Seguendo sempre il canale Bisatto, con andamento verso est, si arriva alla località Mottosella, da questa, procedendo verso nord-est, si salta alla Boaria Bezzolato passando quindi sulla strada comunale Lozzo Atestino-Vò di Sotto (che corre parallela allo scolo Canaletto), la si percorre per un tratto di quasi due chilometri fino a giungere alla strada provinciale Crosara Boccon-Vò di Sotto, attraverso la quale, direttamente verso ovest, si raggiunge il ponte sul canale Bisatto. Si procede lungo lo stesso per circa 2 chilometri fino a raggiungere lo scolo consorziale "Condotto" che si ricongiunge a nord allo scolo Canaletto.
Si procede lungo lo stesso fino a raggiungere il confine con la provincia di Vicenza in prossimità della località San Vito di Lovertino e, proseguendo verso est, fino ad incontrare lo scolo Fossona (o Nina).
Da questo punto si segue il confine con la provincia di Vicenza lungo il corso dello scolo Canaletto fino a che quest'ultimo si incontra con lo scolo Bandizzà Abbandonata. Si segue quindi lo scolo Bandizzà fino all'incrocio con lo scolo Comuna in località ponte Canale e quest'ultimo fino alla "Botte" sullo scolo Fossona in prossimità di ponte Tezze, e procedendo oltre si attraversa il centro di Bastia fino ad arrivare, dopo oltre tre chilometri, al confine tra Rovolon e Cervarese S. Croce, punto di partenza.

Al comprensorio così delimitato deve aggiungersi la località Montecchia in comune di Selvazzano Dentro, così delimitata: partendo da Montecchia segue la strada verso sud-ovest fino a raggiungere, dopo circa 500 metri, quella che incrocia la strada (SP 89) per Padova all'altezza del Km 9,300, segue tale strada verso sud-est e circa 120 metri prima di giungere al detto incrocio, segue la scolina alberata in direzione nord-est all'altezza di V.le Emo prosegue per il sentiero che in direzione nord-ovest raggiunge Montecchia da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli Euganei", devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono, pertanto, da considerarsi iscrivibili allo schedario vitivinicolo di cui alla presente denominazione unicamente i vigneti posti in zona collinare e pedecollinare, con esposizione idonea e siti in terreni sia vulcanici sia organici rimescolati, con esclusione dei terreni umidi di piano e in particolare di quelli torbosi e vallivi. *(I dettagli foto interpretativi sono depositati presso la Regione Veneto- Direzione Produzioni Agroalimentari).*
3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere a controspalliera e tali da permettere l'ottenimento della qualità ottimale delle uve e dei vini.

4. È vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo
Serprino *(da Glera)*	**14**	**9,00 %**
Chardonnay	12	10,50 %
Moscato bianco	*13*	*9,50 %*
*Moscato giallo	13	9,50 %
Pinella	**12**	**9,50 %**
Pinot bianco	12	10,50 %
Tai	*12*	*10,50 %*
Cabernet franc	12	11,00 %
Cabernet Sauvignon	12	11,00 %
Merlot	13	11,00 %
Carménère	*12*	*11,00 %*
Raboso veronese	14	10,50 %
Raboso Piave	14	10,50 %
Sauvignon	**11**	**10,00 %**
Manzoni bianco	12	10,50 %
Garganega	**13**	**10,00 %**

* *varietà atte a produrre la tipologia bianco*

6. Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie "bianco" e "rosso" (nelle diverse versioni), si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.
7. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Colli Euganei", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
8. I vigneti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare devono avere un numero minimo di 4.000 viti per ettaro, con esclusione della varietà Glera per la quale il numero minimo di ceppi è di 2.800.
9. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

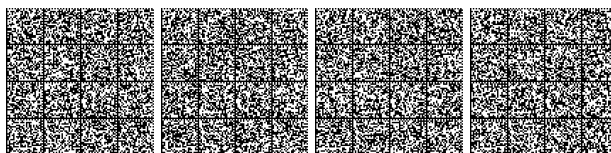
10. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal quinto comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con o senza indicazione geografica tipica.
11. Le uve dei vini destinati alla produzione dei tipi spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00%, purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina.
12. Le uve destinate alla produzione di vini "Colli Euganei" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Raboso e Merlot nel tipo riserva devono assicurare, diversamente da quanto previsto al comma 5, una resa massima per ceppo di 2 kg e una resa massima per ettaro che non può in ogni caso superrare le 9 tonn., nonché un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno 12,00 % vol.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento laddove obbligatori, nonché l'elaborazione dei mosti e dei vini per la produzione degli spumanti e dei frizzanti devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e nei comuni di Conselve, Solesino e Albignasego.
3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
4. Le denominazioni di origine controllata "Colli Euganei" bianco, Moscato, Serprino e Pinello, possono essere utilizzate per designare i vini spumanti naturali ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle norme vigenti sulla preparazione degli spumanti.
Tali vini devono essere commercializzati nei tipi da brut nature a dry. La tipologia Moscato deve essere commercializzata nella versione dolce.
5. La denominazione di origine controllata dei vini "Colli Euganei" Pinello e Serprino può essere utilizzata per designare i corrispondenti vini frizzanti naturali ottenuti con mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare, in ottemperanza alle specifiche norme nazionali e comunitarie.
6. I vini a denominazione di origine controllata "Colli euganei" rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Raboso e Merlot, nella versione riserva devono essere sottoposti ad un affinamento di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Il vino "Colli Euganei" Merlot può essere elaborato nella tipologia Novello, secondo le normative vigenti.

Articolo 6

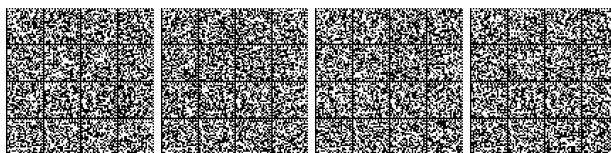
1. I vini "Colli Euganei" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, sapido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Bianco spumante:
- colore: giallo paglierino;
- spuma: evanescente;
- odore: caratteristico talvolta con sentore di lievito;
- sapore: da brut nature a dry, sapido, vellutato caratteristico;
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Serprino frizzante:
- colore: giallo paglierino ;
- spuma: evanescente;
- odore: fruttato, delicato;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00g/l;

Serprino Spumante:
- colore: giallo paglierino;
- spuma: persistente;
- odore: fruttato e delicato;
- sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Tai:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo.: 11,00%;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Chardonnay:
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, caratteristico, delicato;
- sapore: da secco ad abboccato, fruttato, caratteristico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 10,50%;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Moscato:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, intenso caratteristico; nella versione dolce il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l con titolo alcolometrico svolto minimo del 4,50% vol.;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
- pressione: nella versione dolce CO_2 fino a 2,50 bar.

Moscato Spumante:
- colore: giallo paglierino, intenso
- spuma: persistente, elegante;
- odore: intenso e caratteristico;
- Sapore: dolce, intenso caratteristico; il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l con titolo alcolometrico svolto minimo del 5,50% vol.;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10.50% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinello Spumante:
- colore: giallo paglierino;
- spuma: persistente;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinello Frizzante:
- colore: giallo paglierino;
- spuma: evanescente;
- odore: delicato caratteristico;
- sapore: da secco ad amabile fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

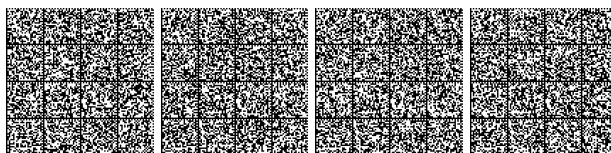
Garganega:
- colore: giallo paglierino con riflessi talvolta dorati;
- odore: delicato e caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, di medio corpo armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Sauvignon:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco armonico, sapido, elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Manzoni bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Raboso e Raboso riserva:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei; rosso intenso con riflessi purpurei talvolta granati con l’invecchiamento;
- odore: fruttato, gradevole e persistente;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico, per la versione riserva sapore: secco, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,00% vol., 12,00 % vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 5,50 g/l, 4,00 g/l nella versione riserva;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, 24,00 g/l nella versione riserva.

Rosso e Rosso riserva:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, sapido, morbido, di corpo, vellutato, per la versione riserva sapore: secco, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet e Cabernet riserva:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato, pieno, leggermente erbaceo e persistente, per la versione riserva sapore: secco, pieno, leggermente erbaceo e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, 24,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet franc e Cabernet franc riserva:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso leggermente erbaceo talvolta con sentori di frutta rossa;
- sapore: da secco ad abboccato, di corpo, caratteristico e persistente, per la versione riserva sapore: secco, di corpo, caratteristico e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.

Carménère e Carménère riserva:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso erbaceo;
- sapore: da secco ad abboccato morbido, equilibrato, caratteristico, per la versione riserva sapore: secco, morbido, equilibrato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, 24,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet Sauvignon e Cabernet Sauvignon riserva:
- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: intenso caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato di buona struttura, armonico, intenso, pieno, per la versione riserva sapore: secco, di buona struttura, armonico, intenso, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.

Merlot e Merlot riserva:
- colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: da secco ad abboccato morbido, armonico, di corpo, per la versione riserva sapore: secco, morbido, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol., e 12,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l, e 24,00 g/l nella versione riserva.

Merlot novello:
- colore: rosso rubino;
- odore: fragrante, caratteristico
- sapore: morbido, armonico e vellutato;
- zuccheri riduttori residui: massimo 10,00 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,00 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.
3. È facoltà del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

1. Alla denominazione di origine "Colli Euganei" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
2. Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti i vini "Colli Euganei", di cui al presente disciplinare, a eccezione delle tipologie spumante e frizzante deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione.
3. Per il vino "Colli Euganei" rosso nella versione riserva in etichetta deve essere omesso il riferimento al colore.
4. Per il vino "Colli Euganei" novello in etichetta è omesso il riferimento al nome del vitigno Merlot.

Articolo 8

1. I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata ai fini dell'immissione al consumo devono utilizzare fino a litri 9 unicamente bottiglie di vetro consone ai caratteri di pregio chiuse con tappo raso bocca. per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.
2. In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9.
3. È tuttavia consentito per le bottiglie fino a litri 1,500, con esclusione della versione riserva, l'uso del tappo capsula a vite.
4. La tipologia Moscato nella versione dolce deve essere imbottigliata unicamente in bottiglia tipo Borgognotta (Borgognona).

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
COLLI EUGANEI BIANCO	B058	X	888	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI BIANCO SPUMANTE	B058	X	888	1	X	X	B	0	X
COLLI EUGANEI BIANCO SPUMANTE BRUT	B058	X	888	1	X	X	B	0	G
COLLI EUGANEI BIANCO SPUMANTE BRUT NATURE	B058	X	888	1	X	X	B	0	O
COLLI EUGANEI BIANCO SPUMANTE DRY	B058	X	888	1	X	X	B	0	I
COLLI EUGANEI BIANCO SPUMANTE EXTRA BRUT	B058	X	888	1	X	X	B	0	F
COLLI EUGANEI BIANCO SPUMANTE EXTRA DRY	B058	X	888	1	X	X	B	0	H
COLLI EUGANEI ROSSO	B058	X	999	2	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI ROSSO RISERVA	B058	X	999	2	A	X	A	1	X
COLLI EUGANEI CABERNET	B058	X	CAB	2	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI CABERNET RISERVA	B058	X	CAB	2	A	X	A	1	X
COLLI EUGANEI CABERNET FRANC	B058	X	042	2	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI CABERNET FRANC RISERVA	B058	X	042	2	A	X	A	1	X
COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON	B058	X	043	2	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B058	X	043	2	A	X	A	1	X
COLLI EUGANEI CARMENERE	B058	X	336	2	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI CARMENERE RISERVA	B058	X	336	2	A	X	A	1	X
COLLI EUGANEI CHARDONNAY	B058	X	298	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI GARGANEGA	B058	X	092	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI MANZONI BIANCO	B058	X	299	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI MERLOT	B058	X	146	2	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI NOVELLO (DA MERLOT)	B058	X	146	2	C	X	A	0	X
COLLI EUGANEI MERLOT RISERVA	B058	X	146	2	A	X	A	1	X
COLLI EUGANEI MOSCATO	B058	X	153	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI MOSCATO SPUMANTE	B058	X	153	1	X	X	B	0	X
COLLI EUGANEI MOSCATO SPUMANTE DOLCE	B058	X	153	1	X	X	B	0	D
COLLI EUGANEI PINELLO	B058	X	192	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI PINELLO FRIZZANTE	B058	X	192	1	X	X	C	0	X
COLLI EUGANEI PINELLO SPUMANTE	B058	X	192	1	X	X	B	0	X
COLLI EUGANEI PINELLO SPUMANTE BRUT	B058	X	192	1	X	X	B	0	G
COLLI EUGANEI PINELLO SPUMANTE BRUT NATURE	B058	X	192	1	X	X	B	0	O
COLLI EUGANEI PINELLO SPUMANTE DRY	B058	X	192	1	X	X	B	0	I
COLLI EUGANEI PINELLO SPUMANTE EXTRA BRUT	B058	X	192	1	X	X	B	0	F
COLLI EUGANEI PINELLO SPUMANTE EXTRA DRY	B058	X	192	1	X	X	B	0	H
COLLI EUGANEI PINOT BIANCO	B058	X	193	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI RABOSO	B058	X	RAB	2	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI RABOSO RISERVA	B058	X	RAB	2	A	X	A	1	X
COLLI EUGANEI SAUVIGNON	B058	X	221	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI SERPRINO	B058	X	200	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI SERPRINO FRIZZANTE	B058	X	200	1	X	X	C	0	X
COLLI EUGANEI SERPRINO SPUMANTE	B058	X	200	1	X	X	B	0	X
COLLI EUGANEI SERPRINO SPUMANTE BRUT	B058	X	200	1	X	X	B	0	G
COLLI EUGANEI SERPRINO SPUMANTE BRUT NATURE	B058	X	200	1	X	X	B	0	O
COLLI EUGANEI SERPRINO SPUMANTE DRY	B058	X	200	1	X	X	B	0	I
COLLI EUGANEI SERPRINO SPUMANTE EXTRA BRUT	B058	X	200	1	X	X	B	0	F
COLLI EUGANEI SERPRINO SPUMANTE EXTRA DRY	B058	X	200	1	X	X	B	0	H
COLLI EUGANEI TAI	B058	X	235	1	X	X	A	0	X

Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									
COLLI EUGANEI ROSSO NOVELLO	B058	X	999	2	C	X	A	0	X
COLLI EUGANEI CHARDONNAY SPUMANTE	B058	X	298	1	X	X	B	0	X
COLLI EUGANEI FIOR DI ARANCIO	B058	X	154	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI FIOR DI ARANCIO PASSITO	B058	X	154	1	D	X	A	0	X
COLLI EUGANEI FIOR DI ARANCIO SPUMANTE	B058	X	154	1	X	X	B	0	X
COLLI EUGANEI PINOT BIANCO SPUMANTE	B058	X	193	1	X	X	B	0	X

10A15567

DECRETO 22 dicembre 2010.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Euganei Fior d'Arancio» o «Fior d'Arancio Colli Euganei» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica del 13 agosto 1969, e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Colli Euganei", ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini DOC Colli Euganei, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita per i vini "Colli Euganei Fior D'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei";

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Montegrotto Terme (PD) il 15 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla sopra citata istanza;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del **13** ottobre 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTO pertanto dover procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini "Colli Euganei Fior D'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato nazionale;

D E C R E T A

Articolo 1

1. E' riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei", già riconosciuta quale tipologia recante la menzione tradizionale "Fior d'Arancio" della D.O.C. "Colli Euganei" con il decreto richiamato in premessa, ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011, fatte salve le disposizioni transitorie di cui al successivo articolo 3.

3. La denominazione di origine controllata "Colli Euganei", riferita alla menzione tradizionale "Fior d'Arancio", di cui al Decreto del presidente della Repubblica del 13 agosto 1969, e successive modifiche, deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente Decreto, fatti salvi tutti gli effetti determinati.

Articolo 2

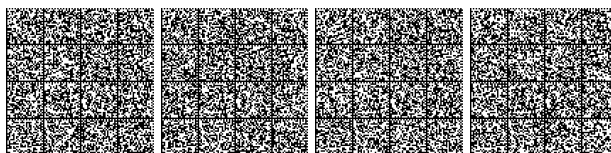
1. I vigneti già iscritti all'Albo dei vigneti della D.O.C. "Colli Euganei" Fior D'Arancio, di cui al DPR 13 agosto 1969 e successive modifiche, richiamato in premessa, sono da ritenere automaticamente iscritti allo schedario viticolo per la D.O.C.G. "Colli Euganei Fior D'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei", ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. I quantitativi di vino a Denominazione di Origine Controllata "Colli Euganei" Fior D'Arancio, derivanti dalla corrente vendemmia 2010/2011, ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con Decreto del presidente della Repubblica del 13 agosto 1969 e successive modifiche, nonché le produzioni provenienti dalla vendemmia 2009 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente Decreto possono essere confezionate ed etichettate con la DOC fino al 1° aprile 2011 e commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la D.O.C.

Articolo 4

1. Tutte le tipologie dei vini DOCG "Colli Euganei Fior D'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" previste dall'annesso disciplinare di produzione devono essere immesse al consumo a decorrere dal 1° aprile 2011. Tuttavia, anteriormente a detto termine possono essere sottoposti a degustazione soltanto i campioni dei vini in questione nell'ambito dei concorsi enologici autorizzati dal Ministero.

2. Successivamente al termine del 1° aprile 2011, le rimanenti giacenze delle produzioni di cui all'articolo 3, che trovasi allo stato sfuso, devono essere classificati con la DOCG "Colli Euganei Fior D'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" ai fini del loro confezionamento, etichettatura ed immissione al consumo.

3. In relazione alle disposizioni di cui all'articolo 3 ed ai commi 1 e 2, le ditte interessate devono comunicare all'ufficio competente dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agroalimentari e all'Organismo autorizzato al controllo sulla produzione dei vini in questione, ai sensi della specifica vigente normativa:

- entro il 15 febbraio2011, i quantitativi dei prodotti DOC in giacenza allo stato sfuso alla data di approvazione della presente DOCG,.
- entro il 15 aprile 2011, i quantitativi in giacenza di prodotto destinato alla DOCG detenuti alla data del 31 marzo 2011.

Articolo 5

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Articolo 6

1. All'allegato "A" sono riportati i codici, di cui all'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, delle tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Euganei Fior D'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei".

Articolo 7

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Colli Euganei Fior D'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO" o "FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI"

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei";
"Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" spumante;
"Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" passito.

Articolo 2

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" deve essere ottenuto dalle uve della varietà Moscato giallo per almeno il 95%; possono concorrere, fino a un massimo del 5%, le uve di altri vitigni di varietà aromatiche, di colore analogo, presenti nei vigneti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella provincia di Padova.

Articolo 3

1. La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quello dei comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro, tutti in provincia di Padova.

Tale zona è così delimitata:

partendo da nord, dal confine tra i comuni di Rovolon e Cervarese S. Croce, nel punto in cui essa attraversa lo scolo Fossona, si procede verso sud e percorrendo il confine tra i due comuni si raggiunge la località Papafava in quel di Frassanelle. Discendendo lungo il suddetto confine si raggiunge la strada comunale Frassanelle-Montemerlo e seguendo la stessa, con andamento verso est, si arriva al centro di Montemerlo. Da Montemerlo si raggiunge, attraverso la strada comunale, la località Bresseo e da questa, percorrendo verso est la provinciale dei Colli (Padova-Teolo), si prosegue ancora verso est fino ad incontrare lo scolo Pogese che l'attraversa. Si segue quindi detto scolo verso sud-est, si continua con il rio Caldo fino a raggiungere lo scolo Rialto in comune di Montegrotto Terme. Passa ad ovest del centro storico di Montegrotto, volge verso est per raggiungere la Stazione di Montegrotto e proseguendo sempre verso est si raggiunge la statale n. 16 in località Mezzavia. Riprende poi verso sud lungo la predetta statale per circa 3 Km procede quindi verso sud-est lungo lo scolo che dalla statale n. 16 va nei pressi della Boaria Dal Martello. Riprende verso sud lungo il fosso Comuna attraverso la strada Mincana lungo la carreggiata Pistorello, continua lungo lo scolo Pistorello sino a raggiungere la strada Bassette e poi verso ovest lo scolo Chiodare prosegue lungo questo sino al ponte omonimo e raggiunge la statale n. 16 in prossimità del centro di Battaglia Terme. Continua verso sud-ovest per raggiungere il centro di Battaglia Terme.

Da questo punto, seguendo lungo la statale n. 16, si raggiunge il confine di Monselice in località Rivella. Si continua lungo la statale n. 16, si gira attorno alla rocca fino a raggiungere, attraverso la nuova circonvallazione di Monselice, la statale n. 10 percorrendo la quale si arriva fino alla località Motta di Este. Si procede lungo il canale Bisatto (canale di Este) e seguendo il medesimo si attraversa il centro di Este, si procede oltre fino a raggiungere il ponte di Lozzo Atestino nei pressi di Villa Corer. Indi, ripiegando verso sud e girando attorno al monte di Lozzo, si segue il canaletto di Valbona (o di Lozzo) fino a raggiungere la località castello Albrizzi.

Da castello Albrizzi si passa sulla strada comunale che porta alla chiesa di Valbona e quindi attraverso la strada pedemontana si raggiunge nuovamente il canale Bisatto all'altezza di Casa Ongaro. Seguendo sempre il canale Bisatto, con andamento verso est, si arriva alla località Mottosella, da questa, procedendo verso nord-est, si salta alla Boaria Bezzolato passando quindi sulla strada comunale Lozzo Atestino-Vò di Sotto (che corre parallela allo scolo Canaletto), la si percorre per un tratto di quasi due chilometri fino a giungere alla strada provinciale Crosara Boccon-Vò di Sotto, attraverso la quale, direttamente verso ovest, si raggiunge il ponte sul canale Bisatto. Si procede lungo lo stesso per circa 2 chilometri fino a raggiungere lo scolo consorziale "Condotto" che si ricongiunge a nord allo scolo Canaletto.
Si procede lungo lo stesso fino a raggiungere il confine con la provincia di Vicenza in prossimità della località San Vito di Lovertino e, proseguendo verso est, fino ad incontrare lo scolo Fossona (o Nina).
Da questo punto si segue il confine con la provincia di Vicenza lungo il corso dello scolo Canaletto fino a che quest'ultimo si incontra con lo scolo Bandizzà Abbandonata. Si segue quindi lo scolo Bandizzà fino all'incrocio con lo scolo Comuna in località ponte Canale e quest'ultimo fino alla "Botte" sullo scolo Fossona in prossimità di ponte Tezze, e procedendo oltre si attraversa il centro di Bastia fino ad arrivare, dopo oltre tre chilometri, al confine tra Rovolon e Cervarese S. Croce, punto di partenza.

Al comprensorio così delimitato deve aggiungersi la località Montecchia in comune di Selvazzano Dentro, così delimitata: partendo da Montecchia segue la strada verso sud-ovest fino a raggiungere, dopo circa 500 metri, quella che incrocia la strada (SP 89) per Padova all'altezza del Km 9,300, segue tale strada verso sud-est e circa 120 metri prima di giungere al detto incrocio, segue la scolina alberata in direzione nord-est all'altezza di V.le Emo prosegue per il sentiero che in direzione nord-ovest raggiunge Montecchia da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono, pertanto, da considerarsi atti alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 unicamente i vigneti posti in zona collinare e pedocollinare, con esposizione idonea e siti in terreni sia vulcanici sia organici rimescolati, con esclusione dei terreni umidi di piano e in particolare di quelli torbosi e vallivi. *(I dettagli foto interpretativi, sono depositati presso Regione Veneto – Direzione Produzioni Agroalimentari).*
3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere a controspalliera e tali da permettere l'ottenimento della qualità ottimale delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura è tuttavia ammessa l'irrigazione di soccorso.
4. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" non deve essere superiore a 12,00 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol.
5. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
6. I vigneti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare dovranno avere minimo 4.000 viti per ettaro.
7. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

8. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal quinto comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino a indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.
9. Le uve destinate alla produzione del tipo spumante potranno avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50%. purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina.

Articolo 5

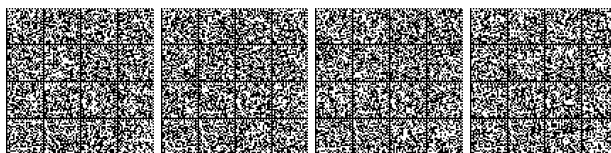
1. Le operazioni di vinificazione ivi compresi la conservazione per l'appassimento delle uve e l'affinamento laddove obbligatori, nonché l'elaborazione del mosto o del mosto parzialmente fermentato per la produzione dello spumante devono aver luogo all'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata e nella cantina associata in comune di Conselve.
3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine per tutta la partita.
4. Per la tipologia "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" passito la resa massima dell'uva in vino non deve superare il 40 %.
5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" può essere elaborato nella tipologia passito purché le uve fresche siano sottoposte ad appassimento naturale fino a portarle a un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 15,50%.
6. L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
7. Il vino "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" passito non può essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione e affinamento di almeno un anno a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Durante tale affinamento, che precede la messa in bottiglia, il vino passito può compiere una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

Articolo 6

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli Euganei Fior d'arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei":
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: aromatico, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, intenso; nella versione dolce il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50 g/l e il titolo alcolometrico svolto minimo del 4,50% vol.;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Euganei Fior d'arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" spumante:
- spuma: più o meno persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: aromatico, caratteristico;

- sapore: dolce, intenso; il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l e il titolo alcolometrico svolto minimo del 6,00% vol.;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Euganei Fior d'arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" passito:
- colore: da giallo paglierino a giallo dorato talvolta ambrato;
- odore: complesso, intenso caratteristico;
- sapore: dolce, aromatico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,00% vol;
- residuo zuccherino minimo: 50,00 g/l;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,00 g/l;.
- acidità volatile massima: 2,40 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.
3. È facoltà del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, per i vini di cui sopra, i limiti per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

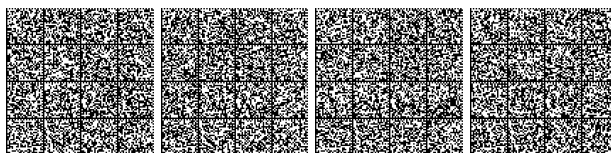
Articolo 7

1. Ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio" o "Fior d'Arancio Colli Euganei" devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, in bottiglie di vetro tradizionali per la zona, della capacità fino a litri 9.
2. In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9.
3. Per le bottiglie di capacità non superiore a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO	A054	X	154	1	X	X	A	0	X
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO	A054	X	154	1	D	X	A	0	X
COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE	A054	X	154	1	X	X	B	0	X

10A15568

DECRETO 22 dicembre 2010.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Lison» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica del 2 settembre 1985 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini “Lison Pramaggiore”, ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini DOC Lison Pramaggiore, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Lison”;

VISTO il parere favorevole delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia sull'istanza di cui sopra;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Gorgo al Monticano (TV) il 14 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 13 ottobre 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTO pertanto di dover procedere, in conformità ai citati pareri espressi dal predetto Comitato nazionale vini, al riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini “Lison” ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

D E C R E T A

Articolo 1

1. E' riconosciuta la denominazione di origine controllata e garantita "Lison", già riconosciuta quale tipologia della D.O.C. "Lison-Pramaggiore" con il decreto richiamato in premessa, ed è approvato, nel testo annesso al presente decreto il relativo disciplinare di produzione.

2. La denominazione di origine controllata e garantita "Lison" é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011, fatte salve le disposizioni transitorie di cui al successivo articolo 3.

3. La denominazione di origine controllata "Lison - Pramaggiore", riferita alla specificazione "Lison" e "Lison classico", di cui al Decreto del presidente della Repubblica del 2 settembre 1985, e successive modifiche, deve intendersi revocata a decorrere dalla entrata in vigore del presente Decreto, fatti salvi tutti gli effetti determinati.

Articolo 2

1. I vigneti già iscritti allo schedario viticolo della D.O.C. "Lison-Pramaggiore", accompagnata con la specificazione "Lison" e "Lison classico" di cui al citato Decreto ministeriale 2 settembre 1985, e successive modifiche, aventi base ampelografia rispondente a quanto previsto all'articolo 2 dell'annesso disciplinare di produzione, devono intendersi iscritti d'ufficio allo schedario viticolo della D.O.C.G. "Lison" , ai sensi dell'articolo 12 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. I quantitativi di vino a denominazione di origine controllata "Lison Pramaggiore", riferiti alla specificazione "Lison" e "Lison classico", derivanti dalla corrente vendemmia 2010/2011, ottenuti in conformità delle disposizioni del disciplinare di produzione approvato con Decreto del Presidente della Repubblica del 2 settembre 1985 e successive modifiche, nonché le produzioni provenienti dalle vendemmie 2009 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente Decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la D.O.C..

Articolo 4

1. Tutte le tipologie dei vini a D.O.C.G. "Lison" previste nell'annesso disciplinare di produzione devono essere immesse al consumo a decorrere dal 1° aprile 2011. Tuttavia, anteriormente a detto termine possono essere sottoposti a degustazione soltanto i campioni dei vini in questione nell'ambito dei concorsi enologici ufficialmente autorizzati dal Ministero.

Articolo 5

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Articolo 6

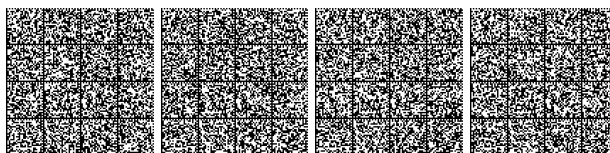
1. All'allegato "A" sono riportati i codici, di cui all'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, delle tipologie della denominazione di origine controllata e garantita "Lison".

Articolo 7

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita “Lison” é tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: Rasi Caldogno

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "LISON"

Articolo 1
Denominazione

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Lison", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Lison" e "Lison" classico.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Lison" è riservata ai vini ottenuti da vigneti costituiti per almeno l'85% dalla varietà di vitigno Tai; possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, purché idonei alla coltivazione nelle rispettive provincie di Venezia, Treviso e Pordenone.

Articolo 3
Zona di produzione

A) Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Lison" devono essere prodotte nella zona comprendente, nelle rispettive province, i seguenti territori amministrativi comunali:
Provincia di Venezia: Annone Veneto, Cinto Caomaggiore, Gruaro, Fossalta di Portogruaro, Pramaggiore, Teglio Veneto, e parte del territorio dei comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Santo Stino di Livenza;
Provincia di Treviso: Meduna di Livenza e parte del territorio di Motta di Livenza;
Provincia di Pordenone: Chions, Cordovado, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena.
Tale zona di produzione delle uve, corrispondente a quella già descritta all'articolo 3 del disciplinare di produzione dei "Tocai di Lison" annesso al D.P.R. del 4 agosto 1971, è così delimitata: partendo dal fiume Tagliamento, all'altezza di Villanova
Malafesta, la linea di delimitazione segue in direzione sud il confine della provincia di Venezia, che in gran parte coincide col Tagliamento stesso, fino alla confluenza con la litoranea Veneta in prossimità del Pilone Bevazzana e del ponte girevole; segue ad ovest la litoranea Veneta fino alla confluenza con il canale Lugugnana all'altezza di punta Miniscalchi; quindi la strada comunale che passa per c. Cava, Foppe di Mondo e c. Lovi dove piega verso nord fino all'idrovora del Terzo Bacino, segue sempre verso nord, per breve tratto, l'argine sinistro del canale dei Lovi quindi la strada che costeggia il terzo Bacino e Canton fino a Cà la Bernarda. La linea di delimitazione piega quindi verso ovest, segue per breve tratto il canale Lugugnana, il limite sud della località Cavrato e si congiunge con la strada che costeggia la bonifica Prati nuovi seguendola verso sud fino ad incontrare il canale Loregolo. Prosegue sempre verso sud lungo il suddetto canale fino alla confluenza con il canale dei Lovi in prossimità della idrovora del settimo Bacino (bonifica Prati nuovi); segue il canale dei Lovi fino alla sua confluenza con il canale Cavanella; prosegue quindi in direzione ovest lungo il canale Cavanella, poi lungo il canale Baseleghe, risalendo verso nord-ovest continua lungo il canale del Morto ed il canale degli Alberoni fino all'altezza di o. Combattenti; quindi lungo l'argine delle Valli Perera e Zignago passando in prossimità di casa Vignati, aggira, escludendole, le

bonifiche Gramelada e Battaglion, segue ora verso ovest la strada che passa in prossimità di case Lieche fino al ponte sul canale Viola in località Sindacale; di qui risale verso nord e poi verso est il canale Viola sino all'imbocco del canale S. Giacomo, prosegue lungo il canale S. Giacomo fino all'angolo di contatto col canale Fossalon dopo aver attraversato la strada Fausta (Km. 0,950) a nord di casa Borro.
La delimitazione piega verso sud lungo il canale Fossalon e Degan fino all'incontro con la strada consorziale che divide la località Acquador da Palù Crosere, passando per l'incrocio con viale Roma; prosegue lungo detta strada consorziale fino all'incrocio con viale Zignago in prossimità di c. Macchinetta; volge quindi a sud-ovest lungo la strada che va ad incontrarsi, nei pressi di c. Alessandra, con la strada provinciale Portogruaro-Caorle; continua verso sud lungo la strada provinciale suddetta fino all'incrocio con la strada Fausta fino al ponte Maranghetto, e dal predetto ponte, verso sud-est lungo l'argine destro del canale Maranghetto, e del canale Nicessolo fino all'altezza del canale del Miglio. Segue detto canale e successivamente l'argine della Valle Grande, della palude del Pedocchio e della Piscina toccando le quote 2 per immettersi sulla carrareccia che passa per case Falconera; attraversa la "Bocca Volta" e proseguendo verso sud sull'argine del canale Nicessolo giunge alla località Falconera in prossimità del porto. Devia verso sud-ovest seguendo la strada che passa a nord dell'abitato di Caorle, fino al ponte girevole sul canale della Saetta; continua verso sud lungo il canale della Saetta fino alla confluenza con il canale dell'Orologio ed alla confluenza di questo con il fiume Livenza, e per detto fiume verso nord, fino ad incontrare e seguire il canale Cammessera; continua lungo il canale Cammessera fino alla confluenza con il canale Livenza Morta in località Brian; segue quindi verso nord il canale Livenza Morta fino alla strada Fausta e poi la strada Fausta fino all'argine sinistro del fiume Livenza in località La Salute di Livenza; continua verso nord-ovest seguendo l'argine sinistro del fiume Livenza fino ad incrociare il confine amministrativo del Comune di Motta di Livenza, ricomprendendo nell'area DOC tutta la superficie ricadente nel medesimo Comune. A nord, il limite dell'area, segue l'asse del fiume Livenza fino all'altezza di c. Casali (Meduna di Livenza); segue quindi il limite di provincia tra Treviso e Pordenone fino alla località Paludei; continua quindi lungo il limite di comune fra Pasiano di Pordenone e Pravisdomini fino ad incontrare il fiume Sile. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo il fiume Sile fino ad incontrare il limite di territorio tra i comuni di Chions e Fiume Veneto in prossimità di c. Marcuz; procede verso est seguendo il confine che delimita a nord il territorio dei comuni di Chions, Sesto al Reghena, Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il fiume Tagliamento, che percorre verso sud seguendo il limite di confine del comune di Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il limite della provincia di Venezia punto di partenza.
All'interno della zona così delimitata giace la bonifica del Loncon e delle Sette Sorelle che viene esclusa e i sui confini sono i seguenti:
partendo dalla confluenza del canale Fosson con il fiume Loncon la delimitazione procede verso sud lungo il fiume Loncon fino al ponte Bragato; continua a nord-est per la strada della Torba (fra la fossa della Torba e la fossa Possidenza) fino all'incontro con l'argine destro del fiume Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza con il canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto; segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon, e successivamente fino alla sua confluenza con il canale fossa Bigai; continua lungo il canale fossa Bigai, passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle fino alla strada privata Palamin parallela al canale fossa Contarina di ponente; quindi procede a ovest lungo la strada privata Palamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta, passando in prossimità della scuola Corner, fino ad incontrare in canale Cernetta, e quindi, seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle che attraversa, per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.
La zona di Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza del canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto. ;segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon e successivamente fino alla confluenza con il canale Fossa Bigai; continua

-

lungo il canale Fossa Bigai passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S.Stino di Livenza – Caorle ; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S.Stino di Livenza Caorle fino alla strada privata Palamin parallela al canale Fossa contarina di Ponente; quindi procede ad ovest lungo la strada privata Plamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta,passando in prossimità della scuola corner, fino ad incontrare in canale Cernetta e quindi seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S.Stino di Livenza –Caorle che attraversa , per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.

B) La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Lison" classico comprende le seguenti frazioni:
- Lison, Pradipozzo e Summaga, in comune di Portogruaro;
- Belfiore, Blessaglia e Salvarolo, in comune di Pramaggiore;
- Carline e Loncon, in comune di Annone Veneto, e parte del territorio amministrativo dei comuni di S. Stino di Livenza e Cinto Caomaggiore.

Tale zona di produzione delle uve, corrispondente a quella già descritta all'articolo 7 del disciplinare di produzione del "Tocai di Lison", annesso al D.P.R. del 4 agosto 1971, è così delimitata: partendo dalla località "Noiare" la linea di delimitazione segue verso sud-ovest la strada comunale che si congiunge con la strada statale n. 14 in località Osteria del Trovatore; continua lungo la strada statale n. 14 sino al ponte all'altezza del Km. 59; prosegue verso sud lungo il limite di territorio tra i comuni di Concordia Sagittaria e Portogruaro, fino all'incontro con il canale Taù; segue il canale Taù per raggiungere il fiume Loncon in prossimità dell'idrovora dell'Agazzi; continua a nord-ovest verso il fiume Loncon fino alla confluenza con il canale Fosson. Da questo punto la delimitazione risale prima il canale Fosson e poi il rio Fosson fino alla confluenza con il canale Melonetto, che segue fino ad incontrare la strada provinciale Annone Veneto-Belfiore; prosegue, verso nord, lungo la citata strada provinciale fino alla località Le Quattro Strade; quindi continua lungo la
strada comunale che in località Boschetto qui la linea di delimitazione segue, verso nord, il limite di comune tra Annone Veneto e Pramaggiore per incontrare il limite di provincia tra Venezia e Pordenone sul canale Scolo Stucciàt, segue, prima verso nord poi a sud, detto limite di provincia, fino alla strada comunale la Stradatta che percorre, verso sud, fino all'incrocio con la strada provinciale Pramaggiore-Chions e continua verso Pramaggiore, lungo detta strada provinciale raggiungendo l'incrocio con il viale Europa; segue il viale Europa fino alla strada comunale via Bassa, che percorre fino all'incrocio con la strada provinciale Cinto Caomaggiore-Blessaglia; attraversata la suddetta strada provinciale prosegue lungo via Comugne fino all'incrocio con la strada comunale del Martignon segue la strada del Martignon per raggiungere l'incrocio con la strada comunale di Mazzalogo che percorre fino alla via Zamper, in località S. Biagio di Cinto Caomaggiore; volge quindi a sud lungo la strada comunale fino all'incrocio con la strada statale n. 53 che segue per breve tratto fino al bivio con la strada per S. Giusto. Da questo punto lungo la strada per S. Giusto, in località "Noiare", raggiunge il punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 unicamente i vigneti ubicati in terreni di origine sedimentaria-alluvionale e di medio impasto, tendenti all'argilloso ed allo sciolto, anche con presenza di concrezioni calcaree e/o di scheletro. Limitatamente alla zona a sud della strada

provinciale che da Eraclea porta a Latisana, passando per la Salute di Livenza e per Lugugnana sono ammessi anche i terreni sabbioso-argillosi.
3. Sono invece da escludere i vigneti ubicati in terreni sabbioso-torbosi, ricchi di sostanza organica ed in quelli umidi o freschi, di risorgiva o soggetti ad allagamenti. (*I dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari).*
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
5. Sono ammesse esclusivamente le forme a controspalliera semplice o doppia.
6. Fatti salvi i vigneti già idonei alla produzione della DOC Lison Pramaggiore, i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, dovranno avere un numero minimo di ceppi per ettaro non inferiore a 3000.
7. È esclusa ogni pratica di forzatura. Tuttavia, è ammessa l'irrigazione di soccorso.
8. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

vitigno	prod. max uva/ha Tonn	titolo alc vol. nat. minimo
"Lison"	11	11,00 %
"Lison" classico	10	11,50 %

9. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Lison", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
10. Le regioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, di anno in anno, prima della vendemmia possono stabilire limiti massimi di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Lison" inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e per le elaborazioni particolari

1. Nella vinificazione sono concesse tutte le pratiche enologiche ammesse dalla legislazione nazionale e comunitaria.
2. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'affinamento, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata all'articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve, nonché dei seguenti Comuni:
Provincia di Venezia: Torre di Mosto, Ceggia, Eraclea, Jesolo, S. Donà di Piave, Noventa di Piave e Meolo.
Provincia di Treviso: Cessalto, Chiarano, Gorgo al Monticano, Salgareda, Gaiarine, Mansuè, Portobuffolè, Oderzo e Ormelle.
Provincia di Pordenone: Fiume Veneto, Pasiano, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Casarsa della Delizia e San Vito al Tagliamento.
Provincia di Udine: Latisana, Bertiolo e Codroipo.

È tuttavia facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere delle Regioni competenti per territorio, autorizzare le suddette operazioni per la produzione dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita "Lison", anche al di fuori delle aree previste dai commi precedenti e

comunque entro i confini delle provincie di Venezia, Treviso e Pordenone, sempreché le Ditte richiedenti singole o associate, dimostrino la conduzione dei vigneti già idonei a produrre i vini di cui all’articolo 1, alla data del decreto ministeriale 29 maggio 2000.
3. La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Qualora la resa uva/vino superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.
4. I vini di cui all’articolo 1 non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo dell’anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all’articolo 1 all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

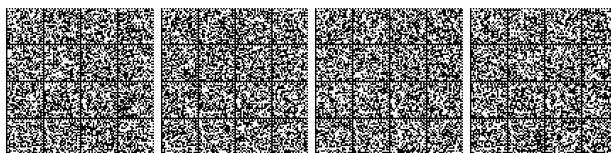
Lison e Lison Classico
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dal verdognolo al dorato;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, vellutato con eventuale percezione gradevole di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12.50% vol. nella tipologia “classico”;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

2. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

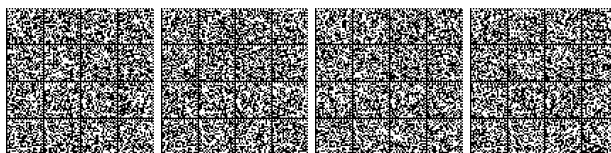
Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Lison” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.
2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita “Lison” devono riportare l’annata di produzione in etichetta.

Articolo 8
Confezionamento

1. Tutti i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Lison”, devono essere immessi al consumo in bottiglie tradizionali di vetro in volumi fino alla capacità massima di litri 3, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l’uso del tappo a vite.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
LISON	A056	X	235	1	X	X	A	0	X
LISON CLASSICO	A056	A	235	1	X	X	A	0	X

10A15569

DECRETO 22 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Lison-Pramaggiore»

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica del 2 settembre 1985 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Lison Pramaggiore", ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini DOC Lison Pramaggiore, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare della denominazione di Origine Controllata dei vini "Lison Pramaggiore";

VISTO il parere favorevole delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia sull'istanza di cui sopra;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Gorgo al Monticano (TV) il 14 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 13 ottobre 2010;

VISTA l'istanza e controdeduzione avverso al sopracitato parere ed alla relativa proposta del disciplinare di produzione, presentata nelle forme di rito dall' Unione Agricoltori di Pordenone per conto della Ditta Az. Agr. Frattina con sede in Pravisdomini (PN);

VISTO il parere del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, espresso sulla suddetta istanze e controdeduzioni, nella riunione del 16 e 17 novembre 2010, con il quali la suddetta istanza e controdeduzione è stata parzialmente accolta;

RITENUTO**,** pertanto, di dover procedere alla modifica del disciplinare della DOC dei vini "Lison-Pramaggiore" in conformità ai pareri espressi al riguardo dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", approvato con D.P.R. 2 settembre 1985, e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011, fatte salve le disposizioni transitorie di cui al successivo articolo 2.

Articolo 2

1. I quantitativi di vini a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", nelle tipologie Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio e Lison o Tai, derivanti dalla corrente vendemmia 2010/2011, prodotti ai sensi del disciplinare di produzione allegato al D.M. del 2 settembre 1985 e successive modifiche, possono essere confezionati e designati con la denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" e commercializzate fino a completo esaurimento delle medesime.

2. I produttori che intendono usufruire della possibilità di cui al precedente comma devono comunicare i quantitativi dei vini di cui trattasi entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale del presente decreto all'Ufficio competente dell'Ispettorato Centrale delle Tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ed all'Organismo autorizzato al controllo sulla produzione dei vini in questione.

Articolo 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" sono riportati nell'allegato A del presente Decreto.

Articolo 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente Decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

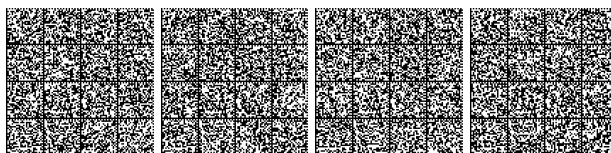
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "LISON-PRAMAGGIORE"

Articolo 1
Denominazione

1. La denominazione di origine controllata "Lison Pramaggiore" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Bianco;
Rosso;
Rosso riserva;
Chardonnay;
Sauvignon;
Verduzzo;
Verduzzo passito;
Merlot;
Merlot riserva;
Malbech;
Cabernet;
Carmenère;
Refosco dal peduncolo rosso;
Refosco dal peduncolo rosso riserva;
Refosco dal peduncolo rosso passito;
Spumante.

2. La denominazione di origine controllata "Lison Pramaggiore" è altresì riservata alle seguenti tipologie, limitatamente alle produzioni ottenute da vigneti ubicati nell'area di produzione di cui all'articolo 3 ricadenti in provincia di Pordenone:
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Pinot grigio.

Articolo 2
Base ampelografia

1. La denominazione di origine controllata "Lison Pramaggiore" è riservata ai vini derivanti dalle seguenti varietà:
Chardonnay,
Pinot grigio,
Sauvignon,
Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano),
Merlot,
Malbech,
Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère),
Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon,
Carmenère,
Refosco dal peduncolo rosso,
provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% delle corrispondenti varietà.
Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, purché idonei alla coltivazione nelle rispettive provincie di Venezia, Treviso e Pordenone.

2. La denominazione di origine controllata “Lison Pramaggiore”, con le specificazione “bianco” è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Tai: dal 50 al 70 %;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino da sole o congiuntamente e fino ad un massimo del 50%, le uve a bacca bianca elencate al comma 1**.**
3. La denominazione di origine controllata “Lison Pramaggiore”, con la specificazione “rosso” è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Merlot: dal 50 al 70%,
possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente e fino ad un massimo del 50% le uve a bacca nera elencate al comma 1.
4. Il vino a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" spumante è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero.

Articolo 3
Zona di produzione

1. Le uve destinate alla produzione dei vini “Lison-Pramaggiore”devono essere prodotte nella zona comprendente, nelle rispettive province, i seguenti territori amministrativi comunali:
Provincia di Venezia: Annone Veneto, Cinto Caomaggiore, Gruaro, Fossalta di Portogruaro, Pramaggiore, Teglio Veneto, e parte del territorio dei comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Santo Stino di Livenza;
Provincia di Treviso: Meduna di Livenza e parte del territorio di Motta di Livenza;
Provincia di Pordenone: Chions, Cordovado, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena.
Tale zona di produzione delle uve, corrispondente a quella già descritta all'articolo 3 del disciplinare di produzione dei "Tocai di Lison" annesso al D.P.R. del 4 agosto 1971, è così delimitata: partendo dal fiume Tagliamento, all'altezza di Villanova Malafesta, la linea di delimitazione segue in direzione sud il confine della provincia di Venezia, che in gran parte coincide col Tagliamento stesso, fino alla confluenza con la litoranea Veneta in prossimità del Pilone Bevazzana e del ponte girevole; segue ad ovest la litoranea Veneta fino alla confluenza con il canale Lugugnana all'altezza di punta Miniscalchi; quindi la strada comunale che passa per c. Cava, Foppe di Mondo e c. Lovi dove piega verso nord fino all'idrovora del Terzo Bacino, segue sempre verso nord, per breve tratto, l'argine sinistro del canale dei Lovi quindi la strada che costeggia il terzo Bacino e Canton fino a Cà la Bernarda. La linea di delimitazione piega quindi verso ovest, segue per breve tratto il canale Lugugnana, il limite sud della località Cavrato e si congiunge con la strada che costeggia la bonifica Prati nuovi seguendola verso sud fino ad incontrare il canale Loregolo. Prosegue sempre verso sud lungo il suddetto canale fino alla confluenza con il canale dei Lovi in prossimità della idrovora del settimo Bacino (bonifica Prati nuovi); segue il canale dei Lovi fino alla sua confluenza con il canale Cavanella; prosegue quindi in direzione ovest lungo il canale Cavanella, poi lungo il canale Baseleghe, risalendo verso nord-ovest continua lungo il canale del Morto ed il canale degli Alberoni fino all'altezza di o. Combattenti; quindi lungo l'argine delle Valli Perera e Zignago passando in prossimità di casa Vignati, aggira, escludendole, le bonifiche Gramelada e Battaglion, segue ora verso ovest la strada che passa in prossimità di case Lieche fino al ponte sul canale Viola in località Sindacale; di qui risale verso nord e poi verso est il canale Viola sino all'imbocco del canale S. Giacomo, prosegue lungo il canale S. Giacomo fino all'angolo di contatto col canale Fossalon dopo aver attraversato la strada Fausta (Km. 0,950) a nord di casa Borro.
La delimitazione piega verso sud lungo il canale Fossalon e Degan fino all'incontro con la strada consorziale che divide la località Acquador da Palù Crosere, passando per l'incrocio con viale Roma; prosegue lungo detta strada consorziale fino all'incrocio con viale Zignago in prossimità di c. Macchinetta; volge quindi a sud-ovest lungo la strada che va ad incontrarsi, nei pressi di c. Alessandra, con la strada provinciale Portogruaro-Caorle; continua verso sud lungo la strada provinciale suddetta fino all'incrocio con la strada Fausta fino al ponte Maranghetto, e dal predetto ponte, verso sud-est lungo l'argine destro del canale Maranghetto, e del canale Nicessolo fino all'altezza del canale del Miglio. Segue detto canale e successivamente l'argine della Valle Grande, della palude del Pedocchio e della Piscina toccando le quote 2

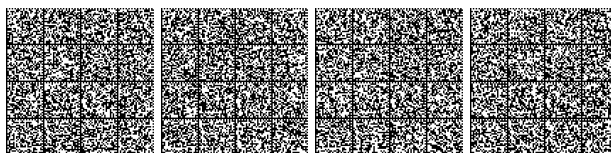
per immettersi sulla carrareccia che passa per case Falconera; attraversa la "Bocca Volta" e proseguendo verso sud sull'argine del canale Nicessolo giunge alla località Falconera in prossimità del porto. Devia verso sud-ovest seguendo la strada che passa a nord dell'abitato di Caorle, fino al ponte girevole sul canale della Saetta; continua verso sud lungo il canale della Saetta fino alla confluenza con il canale dell'Orologio ed alla confluenza di questo con il fiume Livenza, e per detto fiume verso nord, fino ad incontrare e seguire il canale Cammessera; continua lungo il canale Cammessera fino alla confluenza con il canale Livenza Morta in località Brian; segue quindi verso nord il canale Livenza Morta fino alla strada Fausta e poi la strada Fausta fino all'argine sinistro del fiume Livenza in località La Salute di Livenza; continua verso nord-ovest seguendo l'argine sinistro del fiume Livenza fino ad incrociare il confine amministrativo del Comune di Motta di Livenza, ricomprendendo nell'area DOC tutta la superficie ricadente nel medesimo Comune. A nord, il limite dell'area, segue l'asse del fiume Livenza fino all'altezza di c. Casali (Meduna di Livenza); segue quindi il limite di provincia tra Treviso e Pordenone fino alla località Paludei; continua quindi lungo il limite di comune fra Pasiano di Pordenone e Pravisdomini fino ad incontrare il fiume Sile. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo il fiume Sile fino ad incontrare il limite di territorio tra i comuni di Chions e Fiume Veneto in prossimità di c. Marcuz; procede verso est seguendo il confine che delimita a nord il territorio dei comuni di Chions, Sesto al Reghena, Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il fiume Tagliamento, che percorre verso sud seguendo il limite di confine del comune di Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il limite della provincia di Venezia punto di partenza.
All'interno della zona così delimitata giace la bonifica del Loncon e delle Sette Sorelle che viene esclusa e i sui confini sono i seguenti:
partendo dalla confluenza del canale Fosson con il fiume Loncon la delimitazione procede verso sud lungo il fiume Loncon fino al ponte Bragato; continua a nord-est per la strada della Torba (fra la fossa della Torba e la fossa Possidenza) fino all'incontro con l'argine destro del fiume Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza con il canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto; segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon, e successivamente fino alla sua confluenza con il canale fossa Bigai; continua lungo il canale fossa Bigai, passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle fino alla strada privata Palamin parallela al canale fossa Contarina di ponente; quindi procede a ovest lungo la strada privata Palamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta, passando in prossimità della scuola Corner, fino ad incontrare in canale Cernetta, e quindi, seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle che attraversa, per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.
La zona di Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza del canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto. ;segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon e successivamente fino alla confluenza con il canale Fossa Bigai; continua lungo il canale Fossa Bigai passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S.Stino di Livenza – Caorle ; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S.Stino di Livenza Carole fino alla strada privata Palamin parallela al canale Fossa contarina di Ponente; quindi procede ad ovest lungo la strada privata Plamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta,passando in prossimità della scuola corner, fino ad incontrare in canale Cernetta e quindi seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S.Stino di Livenza –Caorle che attraversa , per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo1, unicamente i vigneti ubicati in terreni di origine sedimentaria-alluvionale e di medio impasto, tendenti all'argilloso ed allo sciolto,

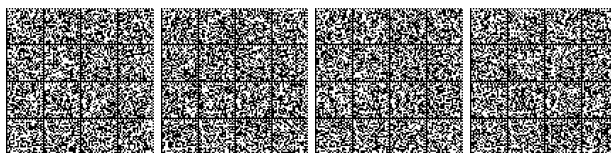
anche con presenza di concrezioni calcaree e/o di scheletro. Limitatamente alla zona a sud della strada provinciale che da Eraclea porta a Latisana, passando per la Salute di Livenza e per Lugugnana sono ammessi anche i terreni sabbioso-argillosi.
3. Sono invece da escludere i vigneti ubicati in terreni sabbioso-torbosi, ricchi di sostanza organica ed in quelli umidi o freschi, di risorgiva o soggetti ad allagamenti. (I dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari).
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
5. Sono ammesse esclusivamente le forme a controspalliera semplice o doppia.
6. Fatti salvi i vigneti già idonei alla produzione della DOC, i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, dovranno avere un numero minimo di ceppi per ettaro non inferiore a 3000.
7. È esclusa ogni pratica di forzatura. Tuttavia, è ammessa l'irrigazione di soccorso.
8. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
*Tai	12	11,00 %
**Pinot bianco	12	9,50 %
Chardonnay****	12	11,00 %
Pinot grigio	13	10,50
Sauvignon	13	11,00 %
Verduzzo	13	10,50 %
Merlot	12	11,00 %
Malbech	12	11,00 %
***Cabernet franc	12	11,00 %
***Cabernet Sauvignon	12	11,00 %
Carmenère	12	11,00 %
Refosco dal peduncolo rosso	13*****	11,00 %
**Pinot nero	12	9,50 %

** varietà atta a produrre la tipologia bianco*
*** varietà atte a produrre la tipologia spumante*
**** varietà atta a produrre la tipologia Cabernet*
***** le uve destinate alla produzione del vino "Lison Pramaggiore" spumante potranno avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 9.5% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nei registri ufficiali di cantina.*
****** nella versione riserva la resa ad ettaro è di 12 t/ha.*
9. Le uve destinate alla produzione dei vini "Lison Pramaggiore" rosso, Merlot e Refosco dal peduncolo rosso e nella versione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di almeno 11,50% vol.
10. Per la produzione massima ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie rosso, cabernet, bianco e spumante si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che la compongono.
11. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
12. Le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, di anno in anno, prima della vendemmia possono stabilire limiti

massimi di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata **"**Lison-Pramaggiore**"** inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e per le elaborazioni particolari

1. Nella vinificazione sono concesse tutte le pratiche enologiche ammesse dalla legislazione nazionale e comunitaria.
2. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata all'articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve, nonché dei seguenti Comuni:
Provincia di Venezia: Torre di Mosto, Ceggia, Eraclea, Jesolo, S. Donà di Piave, Noventa di Piave e Meolo.
Provincia di Treviso: Cessalto, Chiarano, Gorgo al Monticano, Salgareda, Gaiarine, Mansuè, Portobuffolè , Oderzo e Ormelle.
Provincia di Pordenone: Fiume Veneto, Pasiano, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Casarsa della Delizia e San Vito al Tagliamento.
Provincia di Udine: Latisana, Bertiolo e Codroipo.
3. È tuttavia facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere delle Regioni competenti per territorio, autorizzare le suddette operazioni per la produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Lison Pramaggiore", anche al di fuori delle aree previste dai commi precedenti e comunque entro i confini delle provincie di Venezia, Treviso e Pordenone, semprеché le Ditte richiedenti singole o associate, dimostrino la conduzione dei vigneti idonei alla produzione dei vini della presente denominazione, alla data di pubblicazione del decreto 29 maggio 2000.
4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
5. La denominazione di origine controllata "Lison Pramaggiore", può essere utilizzata per produrre il vino spumante, ottenuto con mosti e vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare ed a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo fermentazione naturale, in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.
Tali vini devono essere commercializzate nei tipi: extra brut, brut, extradry e dry.
6. L'elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti può avvenire solo all'interno delle provincie di Venezia, Treviso, Pordenone e Udine.
7. La vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini Refosco dal peduncolo rosso passito e Verduzzo passito può avvenire solo dopo che le stesse sono state sottoposte ad appassimento naturale, fino ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 15% vol.
8. L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
9. Le uve appassite, destinate alla produzione dei vini Refosco dal peduncolo rosso passito e Verduzzo passito non possono essere pigiate in data anteriore all' 8 dicembre di ogni anno. La Regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di tutela, può anticipare detta data.
10. La resa massima dell'uva fresca in vino, non deve superare il 50%.
11. È ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e stessa annata aventi diritto alla denominazione d'origine controllata "Lison Pramaggiore", nel rispetto comunque dei limiti di cui all'articolo 2.
12. I seguenti vini designati con al denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" non possono essere immessi al consumo, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, prima del:

Tipologia	Periodo
Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Verduzzo e bianco	3 mesi

Cabernet, compresi Cabernet farnc e Cabernet Sauvignon Merlot, Malbech, Refosco dal peduncolo rosso, Carmenère, rosso	4 mesi
Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e rosso nelle versioni riserva	24 mesi
Refosco dal peduncolo rosso passito	18 mesi
Verduzzo passito	12 mesi

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

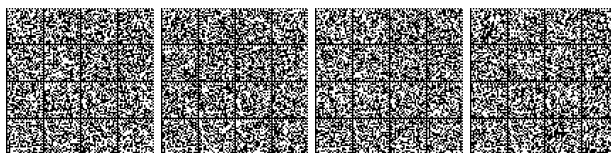
1. I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli e talvolta dorati;
- odore: intenso e gradevole;
- sapore: asciutto, talvolta morbido ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. ;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Chardonnay
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: fine, caratteristico ed elegante;
- sapore: asciutto, talvolta morbido con eventuale percezione gradevole di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. ;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Sauvignon
- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto armonico con eventuale percezione gradevole di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. ;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Verduzzo
- colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
- odore: delicato talvolta con sentore floreale;
- sapore: asciutto caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol. ;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Verduzzo passito
- colore: dal giallo dorato all'ambrato;
- odore: delicato, intenso, gradevole;
- sapore: dolce, caldo, aromonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol. di cui 12,00% vol. di alcol effettivo,
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Rosso e Rosso riserva

- colore: rosso rubino anche intenso se giovane, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso e gradevole;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

Merlot e Merlot riserva

- colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Malbech

- colore: rosso rubino vivo, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. ;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

Cabernet

- colore: rosso rubino con riflessi granati se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, erbaceo e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

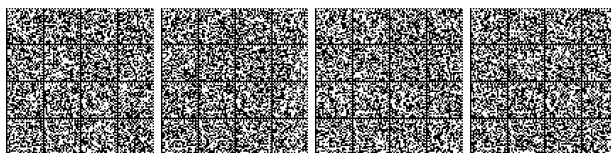
Carmenère

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente;
- sapore: asciutto, erbaceo, elegante se invecchiato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso e riserva

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato;
- odore: vinoso e caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. e 13,00% vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 26,00 g/l nella versione riserva.

Refosco dal peduncolo rosso passito

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: vinoso, gradevole e persistente;
- sapore: amabile, armonico ed intenso;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol. di cui 13,00% vol. di alcol effettivo;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

Pinot grigio
- colore: da giallo paglierino ad ambrato con riflessi ramati,
- odore: delicato, caratteristico, fruttato,
- sapore: asciutto, armonico, caratteristico,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
- acidità totale minima: 5,0 g/l
- estratto secco netto minimo: 18,0 g/l

Cabernet Franc
- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento
- odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente.
- sapore: asciutto, pieno, erbaceo, austero se invecchiato,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 23,0 g/l

Cabernet Sauvignon
- colore: rosso rubino anche intenso, con riflessi granati se invecchiato
- odore: vinoso, caratteristico,
- sapore: asciutto, pieno, e austero ,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 23,0 g/l

Spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da extra brut a dry, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. ;
- acidità totale: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

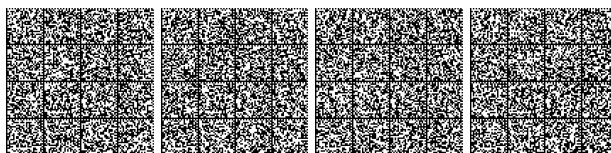
2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Lison-Pramaggiore» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.
2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata «Lison Pramaggiore» devono essere immessi al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro, fino ad una capacità massima di litri 9, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.
2. È tuttavia consentito per le bottiglie fino a litri 1,500, con esclusione della versione riserva, l'uso del tappo capsula a vite.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
LISON-PRAMAGGIORE BIANCO	B228	X	888	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE ROSSO	B228	X	999	2	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE ROSSO RISERVA	B228	X	999	2	A	X	A	1	X
LISON-PRAMAGGIORE CABERNET	B228	X	CAB	2	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE CABERNET FRANC	B228	X	042	2	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE CABERNET SAUVIGNON	B228	X	043	2	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE CARMENERE	B228	X	336	2	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE CHARDONNAY	B228	X	298	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE MALBECH	B228	X	127	2	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE MERLOT	B228	X	146	2	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE MERLOT RISERVA	B228	X	146	2	A	X	A	1	X
LISON-PRAMAGGIORE PINOT GRIGIO	B228	X	194	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	B228	X	205	2	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO PASSITO	B228	X	205	2	D	X	A	1	X
LISON-PRAMAGGIORE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA	B228	X	205	2	A	X	A	1	X
LISON-PRAMAGGIORE SAUVIGNON	B228	X	221	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE	B228	X	888	1	X	X	B	0	X
LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE EXTRA BRUT	B228	X	888	1	X	X	B	0	F
LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE BRUT	B228	X	888	1	X	X	B	0	G
LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE EXTRA DRY	B228	X	888	1	X	X	B	0	H
LISON-PRAMAGGIORE SPUMANTE DRY	B228	X	888	1	X	X	B	0	I
LISON-PRAMAGGIORE VERDUZZO	B228	X	VER	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE VERDUZZO PASSITO	B228	X	VER	1	D	X	A	1	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									
LISON-PRAMAGGIORE CABERNET RISERVA	B228	X	CAB	2	A	X	A	1	X
LISON-PRAMAGGIORE CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B228	X	043	2	A	X	A	1	X
LISON-PRAMAGGIORE CHARDONNAY FRIZZANTE	B228	X	298	1	X	X	C	0	X
LISON-PRAMAGGIORE CHARDONNAY SPUMANTE	B228	X	298	1	X	X	B	0	X
LISON-PRAMAGGIORE LISON O TAI	B228	X	235	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE MERLOT NOVELLO	B228	X	146	2	C	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE MERLOT ROSATO	B228	X	146	3	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE NOVELLO	B228	X	999	2	C	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE PINOT BIANCO	B228	X	193	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE PINOT BIANCO FRIZZANTE	B228	X	193	1	X	X	C	0	X
LISON-PRAMAGGIORE PINOT BIANCO SPUMANTE	B228	X	193	1	X	X	B	0	X
LISON-PRAMAGGIORE PINOT GRIGIO SPUMANTE	B228	X	194	1	X	X	B	0	X
LISON-PRAMAGGIORE RIESLING (DA RIESLING RENANO)	B228	X	210	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE RIESLING SPUMANTE (DA RIESLING RENANO)	B228	X	210	1	X	X	B	0	X
LISON-PRAMAGGIORE RIESLING ITALICO	B228	X	209	1	X	X	A	0	X
LISON-PRAMAGGIORE VERDUZZO DOLCE	B228	X	VER	1	X	X	A	0	D
LISON-PRAMAGGIORE VERDUZZO FRIZZANTE	B228	X	VER	1	X	X	C	0	X
LISON-PRAMAGGIORE TOCAI ITALICO LISON CLASSICO	B228	A	235	1	X	X	A	0	X

10A15570

DECRETO 22 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini «Forlì»

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM del 2 agosto 1996, con il quale è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Tipica dei vini "Forlì" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

VISTA la domanda, presentata dall'Ente Tutela Vini di Romagna, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "Forlì";

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla citata domanda;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 15 ottobre 2010;

CONSIDERATO che è pervenuta, nei termini e nei modi previsti, istanza da parte della Regione Emilia Romagna, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad inserire la deroga per effettuare le operazioni di vinificazione, frizzantatura e spumantizzazione al di fuori della zona di produzione fino al 31/12/2012 in conformità alle vigente normativa comunitaria;

VISTO il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 16 novembre 2010, con il quale è stata accolta la suddetta istanza;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Forlì" in conformità ai pareri espressi dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A

Articolo 1

Il disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Tipica dei vini "Forlì", approvato con DM del 2 agosto 1996, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "Forlì", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per l'IGT in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "Forlì" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 5

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con l' Indicazione Geografica Tipica dei vini "Forlì" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: Rasi Caldogno

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "FORLÌ"

Articolo 1.

Denominazione e vini

1.1 L'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

Base ampelografica

2.1 L'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante e spumante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante spumante.

2.2 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

2.3 La Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni di seguito elencati: Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Fortana, Garganega, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot nero, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85%, dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nella tipologia frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3.

Zona di produzione delle uve

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Forlì" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Forlì/Cesena, nella regione Emilia Romagna.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva della maggiorazione prevista dal DM 2.08.1996, non deve essere superiore per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" rosso e rosato a tonnellate 24; per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Forlì" Ancellotta	t/ha 20
"Forlì" Barbera	t/ha 22
"Forlì" Bombino bianco	t/ha 29
"Forlì" Cabernet franc	t/ha 22
"Forlì" Cabernet sauvignon	t/ha 22
"Forlì" Canina nera	t/ha 26
"Forlì" Centesimino	t/ha 15
"Forlì" Chardonnay	t/ha 24
"Forlì" Ciliegiolo	t/ha 22
"Forlì" Fortana	t/ha 26
"Forlì" Garganega	t/ha 29
"Forlì" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia)	t/ha 29
"Forlì" Manzoni bianco	t/ha 24
"Forlì" Marzemino	t/ha 25
"Forlì" Merlot	t/ha 22
"Forlì" Montù	t/ha 29
"Forlì" Moscato bianco	t/ha 29
"Forlì" Müller Thurgau	t/ha 24
"Forlì" Pinot bianco	t/ha 24
"Forlì" Pinot nero	t/ha 22
"Forlì" Riesling	t/ha 24
"Forlì" Riesling italico	t/ha 24
"Forlì" Sangiovese	t/ha 25
"Forlì" Sauvignon	t/ha 24
"Forlì" Syrah	t/ha 22
"Forlì" Terrano	t/ha 22
"Forlì" Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	t/ha 29
"Forlì" Uva Longanesi	t/ha 23

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare ai vini il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo

- 8,50% vol per i vini bianchi;
- 8,50% vol per i vini rossi e rosati;
- 8,50% vol per gli spumanti.

Articolo 5.

Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, é consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna. È fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa comunitaria per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

5.2 Arricchimento.

È consentito, a favore dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.

5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

5.6 È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello, con o senza la specificazione del vitigno, per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.

Articolo 7.

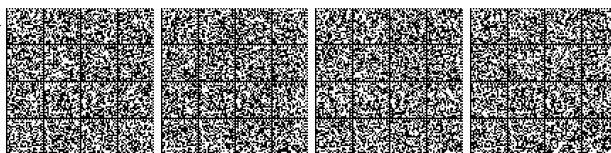
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

7.3 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.

7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Forlì" è consentito utilizzare la menzione "vivace" secondo la normativa vigente in materia.

7.5 L'Indicazione Geografica Tipica "Forlì" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Confezionamento

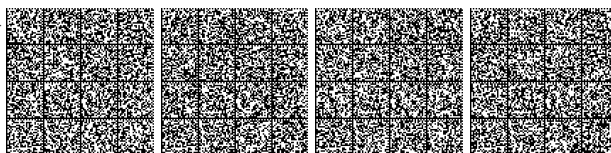
8.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Forlì" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.

Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Allegato A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
FORLÌ BIANCO	C061	X	888	1	X	X	E	0	X
FORLÌ BIANCO FRIZZANTE	C061	X	888	1	X	X	F	0	X
FORLÌ BIANCO SPUMANTE	C061	X	888	1	X	X	B	0	X
FORLÌ BIANCO VIVACE	C061	X	888	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ ROSSO	C061	X	999	2	X	X	E	0	X
FORLÌ ROSSO FRIZZANTE	C061	X	999	2	X	X	F	0	X
FORLÌ ROSSO NOVELLO	C061	X	999	2	C	X	E	0	X
FORLÌ ROSSO VIVACE	C061	X	999	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ ROSATO	C061	X	999	3	X	X	E	0	X
FORLÌ ROSATO FRIZZANTE	C061	X	999	3	X	X	F	0	X
FORLÌ ROSATO SPUMANTE	C061	X	999	3	X	X	B	0	X
FORLÌ ROSATO VIVACE	C061	X	999	3	Q	X	E	0	X
FORLÌ ANCELLOTTA	C061	X	012	2	X	X	E	0	X
FORLÌ ANCELLOTTA FRIZZANTE	C061	X	012	2	X	X	F	0	X
FORLÌ ANCELLOTTA NOVELLO	C061	X	012	2	C	X	E	0	X
FORLÌ ANCELLOTTA VIVACE	C061	X	012	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ BARBERA	C061	X	019	2	X	X	E	0	X
FORLÌ BARBERA FRIZZANTE	C061	X	019	2	X	X	F	0	X
FORLÌ BARBERA NOVELLO	C061	X	019	2	C	X	E	0	X
FORLÌ BARBERA VIVACE	C061	X	019	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ BOMBINO BIANCO	C061	X	032	1	X	X	E	0	X
FORLÌ BOMBINO BIANCO FRIZZANTE	C061	X	032	1	X	X	F	0	X
FORLÌ BOMBINO BIANCO SPUMANTE	C061	X	032	1	X	X	B	0	X
FORLÌ BOMBINO BIANCO VIVACE	C061	X	032	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ CABERNET FRANC	C061	X	042	2	X	X	E	0	X
FORLÌ CABERNET FRANC FRIZZANTE	C061	X	042	2	X	X	F	0	X
FORLÌ CABERNET FRANC NOVELLO	C061	X	042	2	C	X	E	0	X
FORLÌ CABERNET FRANC VIVACE	C061	X	042	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ CABERNET SAUVIGNON	C061	X	043	2	X	X	E	0	X
FORLÌ CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C061	X	043	2	X	X	F	0	X
FORLÌ CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C061	X	043	2	C	X	E	0	X
FORLÌ CABERNET SAUVIGNON VIVACE	C061	X	043	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ CANINA NERA	C061	X	050	2	X	X	E	0	X
FORLÌ CANINA NERA FRIZZANTE	C061	X	050	2	X	X	F	0	X
FORLÌ CANINA NERA NOVELLO	C061	X	050	2	C	X	E	0	X
FORLÌ CANINA NERA VIVACE	C061	X	050	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ CENTESIMINO	C061	X	378	2	X	X	E	0	X
FORLÌ CENTESIMINO FRIZZANTE	C061	X	378	2	X	X	F	0	X
FORLÌ CENTESIMINO NOVELLO	C061	X	378	2	C	X	E	0	X
FORLÌ CENTESIMINO VIVACE	C061	X	378	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ CHARDONNAY	C061	X	298	1	X	X	E	0	X
FORLÌ CHARDONNAY FRIZZANTE	C061	X	298	1	X	X	F	0	X
FORLÌ CHARDONNAY SPUMANTE	C061	X	298	1	X	X	B	0	X
FORLÌ CHARDONNAY VIVACE	C061	X	298	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ CILIEGIOLO	C061	X	062	2	X	X	E	0	X
FORLÌ CILIEGIOLO FRIZZANTE	C061	X	062	2	X	X	F	0	X
FORLÌ CILIEGIOLO NOVELLO	C061	X	062	2	C	X	E	0	X

FORLÌ CILIEGIOLO VIVACE	C061	X	062	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ FORTANA	C061	X	084	2	X	X	E	0	X
FORLÌ FORTANA FRIZZANTE	C061	X	084	2	X	X	F	0	X
FORLÌ FORTANA NOVELLO	C061	X	084	2	C	X	E	0	X
FORLÌ FORTANA VIVACE	C061	X	084	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ GARGANEGA	C061	X	092	1	X	X	E	0	X
FORLÌ GARGANEGA FRIZZANTE	C061	X	092	1	X	X	F	0	X
FORLÌ GARGANEGA SPUMANTE	C061	X	092	1	X	X	B	0	X
FORLÌ GARGANEGA VIVACE	C061	X	092	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ MALVASIA	C061	X	131	1	X	X	E	0	X
FORLÌ MALVASIA FRIZZANTE	C061	X	131	1	X	X	F	0	X
FORLÌ MALVASIA SPUMANTE	C061	X	131	1	X	X	B	0	X
FORLÌ MALVASIA VIVACE	C061	X	131	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ MANZONI BIANCO	C061	X	299	1	X	X	E	0	X
FORLÌ MANZONI BIANCO FRIZZANTE	C061	X	299	1	X	X	F	0	X
FORLÌ MANZONI BIANCO SPUMANTE	C061	X	299	1	X	X	B	0	X
FORLÌ MANZONI BIANCO VIVACE	C061	X	299	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ MARZEMINO	C061	X	144	2	X	X	E	0	X
FORLÌ MARZEMINO FRIZZANTE	C061	X	144	2	X	X	F	0	X
FORLÌ MARZEMINO NOVELLO	C061	X	144	2	C	X	E	0	X
FORLÌ MARZEMINO VIVACE	C061	X	144	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ MERLOT	C061	X	146	2	X	X	E	0	X
FORLÌ MERLOT FRIZZANTE	C061	X	146	2	X	X	F	0	X
FORLÌ MERLOT NOVELLO	C061	X	146	2	C	X	E	0	X
FORLÌ MERLOT VIVACE	C061	X	146	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ MONTÙ	C061	X	152	1	X	X	E	0	X
FORLÌ MONTÙ FRIZZANTE	C061	X	152	1	X	X	F	0	X
FORLÌ MONTÙ SPUMANTE	C061	X	152	1	X	X	B	0	X
FORLÌ MONTÙ VIVACE	C061	X	152	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ MOSCATO BIANCO	C061	X	153	1	X	X	E	0	X
FORLÌ MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C061	X	153	1	X	X	F	0	X
FORLÌ MOSCATO BIANCO SPUMANTE	C061	X	153	1	X	X	B	0	X
FORLÌ MOSCATO BIANCO VIVACE	C061	X	153	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ MÜLLER THURGAU	C061	X	158	1	X	X	E	0	X
FORLÌ MÜLLER THURGAU FRIZZANTE	C061	X	158	1	X	X	F	0	X
FORLÌ MÜLLER THURGAU SPUMANTE	C061	X	158	1	X	X	B	0	X
FORLÌ MÜLLER THURGAU VIVACE	C061	X	158	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ PINOT BIANCO	C061	X	193	1	X	X	E	0	X
FORLÌ PINOT BIANCO FRIZZANTE	C061	X	193	1	X	X	F	0	X
FORLÌ PINOT BIANCO SPUMANTE	C061	X	193	1	X	X	B	0	X
FORLÌ PINOT BIANCO VIVACE	C061	X	193	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ PINOT NERO	C061	X	195	2	X	X	E	0	X
FORLÌ PINOT NERO FRIZZANTE	C061	X	195	2	X	X	F	0	X
FORLÌ PINOT NERO NOVELLO	C061	X	195	2	C	X	E	0	X
FORLÌ PINOT NERO VIVACE	C061	X	195	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ RIESLING	C061	X	210	1	X	X	E	0	X
FORLÌ RIESLING FRIZZANTE	C061	X	210	1	X	X	F	0	X
FORLÌ RIESLING SPUMANTE	C061	X	210	1	X	X	B	0	X
FORLÌ RIESLING VIVACE	C061	X	210	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ RIESLING ITALICO	C061	X	209	1	X	X	E	0	X

FORLÌ RIESLING ITALICO FRIZZANTE	C061	X	209	1	X	X	F	0	X
FORLÌ RIESLING ITALICO SPUMANTE	C061	X	209	1	X	X	B	0	X
FORLÌ RIESLING ITALICO VIVACE	C061	X	209	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ SANGIOVESE	C061	X	218	2	X	X	E	0	X
FORLÌ SANGIOVESE FRIZZANTE	C061	X	218	2	X	X	F	0	X
FORLÌ SANGIOVESE NOVELLO	C061	X	218	2	C	X	E	0	X
FORLÌ SANGIOVESE VIVACE	C061	X	218	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ SAUVIGNON	C061	X	221	1	X	X	E	0	X
FORLÌ SAUVIGNON FRIZZANTE	C061	X	221	1	X	X	F	0	X
FORLÌ SAUVIGNON SPUMANTE	C061	X	221	1	X	X	B	0	X
FORLÌ SAUVIGNON VIVACE	C061	X	221	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ SYRAH	C061	X	231	2	X	X	E	0	X
FORLÌ SYRAH FRIZZANTE	C061	X	231	2	X	X	F	0	X
FORLÌ SYRAH NOVELLO	C061	X	231	2	C	X	E	0	X
FORLÌ SYRAH VIVACE	C061	X	231	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ TERRANO	C061	X	233	2	X	X	E	0	X
FORLÌ TERRANO FRIZZANTE	C061	X	233	2	X	X	F	0	X
FORLÌ TERRANO NOVELLO	C061	X	233	2	C	X	E	0	X
FORLÌ TERRANO VIVACE	C061	X	233	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ TREBBIANO	C061	X	TRE	1	X	X	E	0	X
FORLÌ TREBBIANO FRIZZANTE	C061	X	TRE	1	X	X	F	0	X
FORLÌ TREBBIANO SPUMANTE	C061	X	TRE	1	X	X	B	0	X
FORLÌ TREBBIANO VIVACE	C061	X	TRE	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ UVA LONGANESI	C061	X	357	2	X	X	E	0	X
FORLÌ UVA LONGANESI FRIZZANTE	C061	X	357	2	X	X	F	0	X
FORLÌ UVA LONGANESI NOVELLO	C061	X	357	2	C	X	E	0	X
FORLÌ UVA LONGANESI VIVACE	C061	X	357	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO	C061	X	BIS	1	X	X	E	0	X
FORLI' RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO FRIZZANTE	C061	X	BIS	1	X	X	F	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO SPUMANTE	C061	X	BIS	1	X	X	B	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO VIVACE	C061	X	BIS	1	Q	X	E	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO	C061	X	BIS	2	X	X	E	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO FRIZZANTE	C061	X	BIS	2	X	X	F	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO NOVELLO	C061	X	BIS	2	C	X	E	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO VIVACE	C061	X	BIS	2	Q	X	E	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO	C061	X	BIS	3	X	X	E	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO FRIZZANTE	C061	X	BIS	3	X	X	F	0	X
FORLÌ RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO VIVACE	C061	X	BIS	3	Q	X	E	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									
FORLÌ CABERNET	C061	X	CAB	2	X	X	E	0	X
FORLÌ CABERNET NOVELLO	C061	X	CAB	2	C	X	E	0	X
FORLÌ TREBBIANO	C061	X	242	1	X	X	E	0	X
FORLÌ TREBBIANO FRIZZANTE	C061	X	242	1	X	X	F	0	X

10A15571

DECRETO 22 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini «Ravenna».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM del 18 novembre 1995, con il quale è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Tipica dei vini "Ravenna" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

VISTA la domanda, presentata dall'Ente Tutela Vini di Romagna, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "Ravenna";

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla citata domanda;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 15 ottobre 2010;

CONSIDERATO che è pervenuta, nei termini e nei modi previsti, istanza da parte della Regione Emilia Romagna, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad inserire la deroga per effettuare le operazioni di vinificazione, frizzantatura e spumantizzazione al di fuori della zona di produzione fino al 31/12/2012 in conformità alle vigente normativa comunitaria;

VISTO il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 16 novembre 2010, con il quale è stata accolta la suddetta istanza;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Ravenna" in conformità ai pareri espressi dal sopra citato Comitato;

D E C R E T A

Articolo 1

Il disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Tipica dei vini "Ravenna", approvato con DM del 18 novembre 1995, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "Ravenna", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per l'IGT in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "Ravenna" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 5

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con l' Indicazione Geografica Tipica dei vini "Ravenna" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "RAVENNA"

Articolo 1.
Denominazione e vini

1.1 La Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

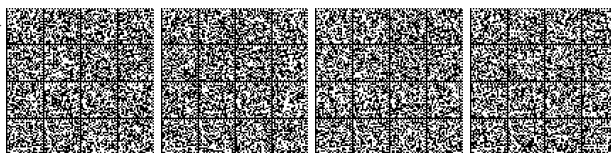
Aricolo 2.
Base ampelografica

2.1 La indicazione geografica tipica "Ravenna" è riservata ai seguenti vini:
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
bianchi, anche nella tipologia frizzante e spumante;
rosati, anche nella tipologia frizzante e spumante.
2.2 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.
2.3 La Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Bonarda, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Famoso, Fortana, Garganega, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia Istriana), Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Negretto, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.
2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi, e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.
2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nella tipologia frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3.
Zona di produzione delle uve

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Ravenna, nella Regione Emilia Romagna.

Articolo 4.
Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva della maggiorazione prevista dal DM 2.08.1996, non deve essere superiore per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" rosso e rosato a tonnellate 24; per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Ravenna" Alicante	t/ha 20
"Ravenna" Ancellotta	t/ha 20
"Ravenna" Barbera	t/ha 22
"Ravenna" Bombino bianco	t/ha 29
"Ravenna" Bonarda	t/ha 22
"Ravenna" Cabernet franc	t/ha 22
"Ravenna" Cabernet sauvignon	t/ha 22
"Ravenna" Canina nera	t/ha 26
"Ravenna" Centesimino	t/ha 15
"Ravenna" Chardonnay	t/ha 24
"Ravenna" Ciliegiolo	t/ha 22
"Ravenna" Famoso	t/ha 29
"Ravenna" Fortana	t/ha 26
"Ravenna" Garganega	t/ha 29
"Ravenna" Malbo gentile	t/ha 22
"Ravenna" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia Istriana)	t/ha 29
"Ravenna" Marzemino	t/ha 25
"Ravenna" Merlot	t/ha 22
"Ravenna" Montù	t/ha 29
"Ravenna" Moscato bianco	t/ha 29
"Ravenna" Negretto	t/ha 22
"Ravenna" Pinot bianco	t/ha 24
"Ravenna" Pinot nero	t/ha 22
"Ravenna" Raboso (da Raboso veronese)	t/ha 22
"Ravenna" Refosco dal peduncolo rosso	t/ha 22
"Ravenna" Riesling	t/ha 24
"Ravenna" Sangiovese	t/ha 25
"Ravenna" Sauvignon	t/ha 24
"Ravenna" Syrah	t/ha 22
"Ravenna" Terrano	t/ha 22
"Ravenna" Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	t/ha 29
"Ravenna" Uva Longanesi	t/ha 23

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Ravenna" seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:
- 8,50% vol per i vini bianchi;
- 8,50% vol per i vini rossi e rosati
- 8,50% vol per gli spumanti.

Articolo 5.
Norme per la vinificazione

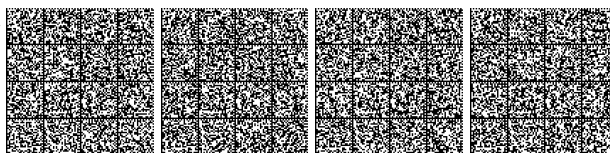
5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, é consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna. È fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa comunitaria per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

5.2 Arricchimento.

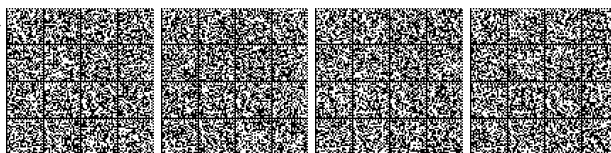
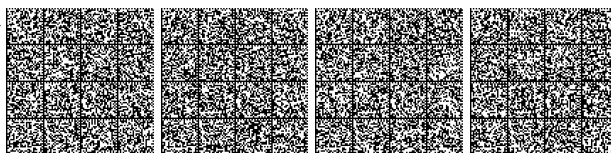
È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna”, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.
5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.
5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.
5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino.
Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.
5.6 È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

Articolo 6.
Caratteristiche al consumo
6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10%vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno, per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10%vol.

Articolo 7.
Etichettatura, designazione e presentazione
7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
7.2 É tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
7.3 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.
7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” è consentito utilizzare la menzione “vivace” secondo la normativa vigente in materia.
7.5 L’Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8
Confezionamento
8.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Ravenna” possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente.
Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Allegato A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
RAVENNA BIANCO	C070	X	888	1	X	X	E	0	X
RAVENNA BIANCO FRIZZANTE	C070	X	888	1	X	X	F	0	X
RAVENNA BIANCO SPUMANTE	C070	X	888	1	X	X	B	0	X
RAVENNA BIANCO VIVACE	C070	X	888	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA ROSSO	C070	X	999	2	X	X	E	0	X
RAVENNA ROSSO FRIZZANTE	C070	X	999	2	X	X	F	0	X
RAVENNA ROSSO NOVELLO	C070	X	999	2	C	X	E	0	X
RAVENNA ROSSO VIVACE	C070	X	999	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA ROSATO	C070	X	999	3	X	X	E	0	X
RAVENNA ROSATO FRIZZANTE	C070	X	999	3	X	X	F	0	X
RAVENNA ROSATO SPUMANTE	C070	X	999	3	X	X	B	0	X
RAVENNA ROSATO VIVACE	C070	X	999	3	Q	X	E	0	X
RAVENNA ALICANTE	C070	X	010	2	X	X	E	0	X
RAVENNA ALICANTE FRIZZANTE	C070	X	010	2	X	X	F	0	X
RAVENNA ALICANTE NOVELLO	C070	X	010	2	C	X	E	0	X
RAVENNA ALICANTE VIVACE	C070	X	010	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA ANCELLOTTA	C070	X	012	2	X	X	E	0	X
RAVENNA ANCELLOTTA FRIZZANTE	C070	X	012	2	X	X	F	0	X
RAVENNA ANCELLOTTA NOVELLO	C070	X	012	2	C	X	E	0	X
RAVENNA ANCELLOTTA VIVACE	C070	X	012	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA BARBERA	C070	X	019	2	X	X	E	0	X
RAVENNA BARBERA FRIZZANTE	C070	X	019	2	X	X	F	0	X
RAVENNA BARBERA NOVELLO	C070	X	019	2	C	X	E	0	X
RAVENNA BARBERA VIVACE	C070	X	019	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA BOMBINO BIANCO	C070	X	032	1	X	X	E	0	X
RAVENNA BOMBINO BIANCO FRIZZANTE	C070	X	032	1	X	X	F	0	X
RAVENNA BOMBINO BIANCO SPUMANTE	C070	X	032	1	X	X	B	0	X
RAVENNA BOMBINO BIANCO VIVACE	C070	X	032	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA BONARDA	C070	X	035	2	X	X	E	0	X
RAVENNA BONARDA FRIZZANTE	C070	X	035	2	X	X	F	0	X
RAVENNA BONARDA NOVELLO	C070	X	035	2	C	X	E	0	X
RAVENNA BONARDA VIVACE	C070	X	035	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA CABERNET FRANC	C070	X	042	2	X	X	E	0	X
RAVENNA CABERNET FRANC FRIZZANTE	C070	X	042	2	X	X	F	0	X
RAVENNA CABERNET FRANC NOVELLO	C070	X	042	2	C	X	E	0	X
RAVENNA CABERNET FRANC VIVACE	C070	X	042	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA CABERNET SAUVIGNON	C070	X	043	2	X	X	E	0	X
RAVENNA CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C070	X	043	2	X	X	F	0	X
RAVENNA CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C070	X	043	2	C	X	E	0	X
RAVENNA CABERNET SAUVIGNON VIVACE	C070	X	043	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA CANINA NERA	C070	X	050	2	X	X	E	0	X
RAVENNA CANINA NERA FRIZZANTE	C070	X	050	2	X	X	F	0	X
RAVENNA CANINA NERA NOVELLO	C070	X	050	2	C	X	E	0	X
RAVENNA CANINA NERA VIVACE	C070	X	050	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA CENTESIMINO	C070	X	378	2	X	X	E	0	X
RAVENNA CENTESIMINO FRIZZANTE	C070	X	378	2	X	X	F	0	X

RAVENNA CENTESIMINO NOVELLO	C070	X	378	2	C	X	E	0	X
RAVENNA CENTESIMINO VIVACE	C070	X	378	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA CHARDONNAY	C070	X	298	1	X	X	E	0	X
RAVENNA CHARDONNAY FRIZZANTE	C070	X	298	1	X	X	F	0	X
RAVENNA CHARDONNAY SPUMANTE	C070	X	298	1	X	X	B	0	X
RAVENNA CHARDONNAY VIVACE	C070	X	298	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA CILIEGIOLO	C070	X	062	2	X	X	E	0	X
RAVENNA CILIEGIOLO FRIZZANTE	C070	X	062	2	X	X	F	0	X
RAVENNA CILIEGIOLO NOVELLO	C070	X	062	2	C	X	E	0	X
RAVENNA CILIEGIOLO VIVACE	C070	X	062	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA FAMOSO	C070	X	420	1	X	X	E	0	X
RAVENNA FAMOSO FRIZZANTE	C070	X	420	1	X	X	F	0	X
RAVENNA FAMOSO SPUMANTE	C070	X	420	1	X	X	B	0	X
RAVENNA FAMOSO VIVACE	C070	X	420	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA FORTANA	C070	X	084	2	X	X	E	0	X
RAVENNA FORTANA FRIZZANTE	C070	X	084	2	X	X	F	0	X
RAVENNA FORTANA NOVELLO	C070	X	084	2	C	X	E	0	X
RAVENNA FORTANA VIVACE	C070	X	084	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA GARGANEGA	C070	X	092	1	X	X	E	0	X
RAVENNA GARGANEGA FRIZZANTE	C070	X	092	1	X	X	F	0	X
RAVENNA GARGANEGA SPUMANTE	C070	X	092	1	X	X	B	0	X
RAVENNA GARGANEGA VIVACE	C070	X	092	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA MALBO GENTILE	C070	X	333	2	X	X	E	0	X
RAVENNA MALBO GENTILE FRIZZANTE	C070	X	333	2	X	X	F	0	X
RAVENNA MALBO GENTILE NOVELLO	C070	X	333	2	C	X	E	0	X
RAVENNA MALBO GENTILE VIVACE	C070	X	333	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA MALVASIA	C070	X	MAB	1	X	X	E	0	X
RAVENNA MALVASIA FRIZZANTE	C070	X	MAB	1	X	X	F	0	X
RAVENNA MALVASIA SPUMANTE	C070	X	MAB	1	X	X	B	0	X
RAVENNA MALVASIA VIVACE	C070	X	MAB	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA MARZEMINO	C070	X	144	2	X	X	E	0	X
RAVENNA MARZEMINO FRIZZANTE	C070	X	144	2	X	X	F	0	X
RAVENNA MARZEMINO NOVELLO	C070	X	144	2	C	X	E	0	X
RAVENNA MARZEMINO VIVACE	C070	X	144	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA MERLOT	C070	X	146	2	X	X	E	0	X
RAVENNA MERLOT FRIZZANTE	C070	X	146	2	X	X	F	0	X
RAVENNA MERLOT NOVELLO	C070	X	146	2	C	X	E	0	X
RAVENNA MERLOT VIVACE	C070	X	146	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA MONTÙ '	C070	X	152	1	X	X	E	0	X
RAVENNA MONTÙ FRIZZANTE	C070	X	152	1	X	X	F	0	X
RAVENNA MONTÙ SPUMANTE	C070	X	152	1	X	X	B	0	X
RAVENNA MONTÙ VIVACE	C070	X	152	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA MOSCATO BIANCO	C070	X	153	1	X	X	E	0	X
RAVENNA MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C070	X	153	1	X	X	F	0	X
RAVENNA MOSCATO BIANCO SPUMANTE	C070	X	153	1	X	X	B	0	X
RAVENNA MOSCATO BIANCO VIVACE	C070	X	153	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA NEGRETTO	C070	X	162	2	X	X	E	0	X
RAVENNA NEGRETTO FRIZZANTE	C070	X	162	2	X	X	F	0	X
RAVENNA NEGRETTO NOVELLO	C070	X	162	2	C	X	E	0	X
RAVENNA NEGRETTO VIVACE	C070	X	162	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA PINOT BIANCO	C070	X	193	1	X	X	E	0	X
RAVENNA PINOT BIANCO FRIZZANTE	C070	X	193	1	X	X	F	0	X
RAVENNA PINOT BIANCO SPUMANTE	C070	X	193	1	X	X	B	0	X

RAVENNA PINOT BIANCO VIVACE	C070	X	193	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA PINOT NERO	C070	X	195	2	X	X	E	0	X
RAVENNA PINOT NERO FRIZZANTE	C070	X	195	2	X	X	F	0	X
RAVENNA PINOT NERO NOVELLO	C070	X	195	2	C	X	E	0	X
RAVENNA PINOT NERO VIVACE	C070	X	195	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA RABOSO (DA RABOSO VERONESE)	C070	X	204	2	X	X	E	0	X
RAVENNA RABOSO (DA RABOSO VERONESE) FRIZZANTE	C070	X	204	2	X	X	F	0	X
RAVENNA RABOSO (DA RABOSO VERONESE) NOVELLO	C070	X	204	2	C	X	E	0	X
RAVENNA RABOSO (DA RABOSO VERONESE) VIVACE	C070	X	204	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	C070	X	205	2	X	X	E	0	X
RAVENNA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIZZANTE	C070	X	205	2	X	X	F	0	X
RAVENNA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO NOVELLO	C070	X	205	2	C	X	E	0	X
RAVENNA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO VIVACE	C070	X	205	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA RIESLING	C070	X	RIE	1	X	X	E	0	X
RAVENNA RIESLING FRIZZANTE	C070	X	RIE	1	X	X	F	0	X
RAVENNA RIESLING SPUMANTE	C070	X	RIE	1	X	X	B	0	X
RAVENNA RIESLING VIVACE	C070	X	RIE	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA SANGIOVESE	C070	X	218	2	X	X	E	0	X
RAVENNA SANGIOVESE FRIZZANTE	C070	X	218	2	X	X	F	0	X
RAVENNA SANGIOVESE NOVELLO	C070	X	218	2	C	X	E	0	X
RAVENNA SANGIOVESE VIVACE	C070	X	218	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA SAUVIGNON	C070	X	221	1	X	X	E	0	X
RAVENNA SAUVIGNON FRIZZANTE	C070	X	221	1	X	X	F	0	X
RAVENNA SAUVIGNON SPUMANTE	C070	X	221	1	X	X	B	0	X
RAVENNA SAUVIGNON VIVACE	C070	X	221	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA SYRAH	C070	X	231	2	X	X	E	0	X
RAVENNA SYRAH FRIZZANTE	C070	X	231	2	X	X	F	0	X
RAVENNA SYRAH NOVELLO	C070	X	231	2	C	X	E	0	X
RAVENNA SYRAH VIVACE	C070	X	231	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA TERRANO	C070	X	233	2	X	X	E	0	X
RAVENNA TERRANO FRIZZANTE	C070	X	233	2	X	X	F	0	X
RAVENNA TERRANO NOVELLO	C070	X	233	2	C	X	E	0	X
RAVENNA TERRANO VIVACE	C070	X	233	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA TREBBIANO	C070	X	TRE	1	X	X	E	0	X
RAVENNA TREBBIANO FRIZZANTE	C070	X	TRE	1	X	X	F	0	X
RAVENNA TREBBIANO SPUMANTE	C070	X	TRE	1	X	X	B	0	X
RAVENNA TREBBIANO VIVACE	C070	X	TRE	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA UVA LONGANESI	C070	X	357	2	X	X	E	0	X
RAVENNA UVA LONGANESI FRIZZANTE	C070	X	357	2	X	X	F	0	X
RAVENNA UVA LONGANESI NOVELLO	C070	X	357	2	C	X	E	0	X
RAVENNA UVA LONGANESI VIVACE	C070	X	357	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO	C070	X	BIS	1	X	X	E	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO FRIZZANTE	C070	X	BIS	1	X	X	F	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO SPUMANTE	C070	X	BIS	1	X	X	B	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO VIVACE	C070	X	BIS	1	Q	X	E	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO	C070	X	BIS	2	X	X	E	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO FRIZZANTE	C070	X	BIS	2	X	X	F	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO NOVELLO	C070	X	BIS	2	C	X	E	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO VIVACE	C070	X	BIS	2	Q	X	E	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO	C070	X	BIS	3	X	X	E	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO FRIZZANTE	C070	X	BIS	3	X	X	F	0	X
RAVENNA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO VIVACE	C070	X	BIS	3	Q	X	E	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									

RAVENNA MALVASIA	C070	X	131	1	X	X	E	0	X
RAVENNA MALVASIA FRIZZANTE	C070	X	131	1	X	X	F	0	X
RAVENNA TREBBIANO	C070	X	242	1	X	X	E	0	X
RAVENNA TREBBIANO FRIZZANTE	C070	X	242	1	X	X	F	0	X

10A15572

DECRETO 22 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini «Rubicone».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM del 18 novembre 1995, con il quale è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Tipica dei vini "Rubicone" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

VISTA la domanda, presentata dall'Ente Tutela Vini di Romagna, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "Rubicone";

VISTO il parere favorevole della Regione Emilia Romagna sulla citata domanda;

VISTO il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 15 ottobre 2010;

CONSIDERATO che è pervenuta, nei termini e nei modi previsti, istanza da parte della Regione Emilia Romagna, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad inserire la deroga per effettuare le operazioni di vinificazione, frizzantatura e spumantizzazione al di fuori della zona di produzione fino al 31/12/2012 in conformità alle vigente normativa comunitaria e la riformulazione dell'articolo 3 relativo alla zona di produzione della tipologia "Pignoletto";

VISTO il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 16 novembre 2010, con il quale sono state accolte le suddette istanze;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Rubicone" in conformità ai pareri espressi dal sopra citato Comitato;

DECRETA

Articolo 1

Il disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Tipica dei vini "Rubicone", approvato con DM del 18 novembre 1995, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "rubicone", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per l'IGT in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

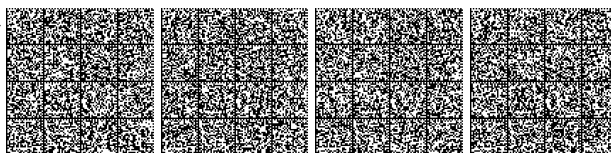
A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini ad Indicazione Geografica Tipica dei vini "Rubicone" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 5

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con l' Indicazione Geografica Tipica dei vini "Rubicone" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "RUBICONE"

Articolo 1.
Denominazioni e vini

1.1 La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.
Base ampelografica

2.1 La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante e spumante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante e spumante.

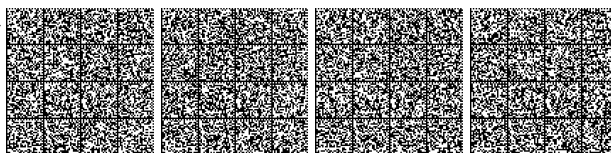
2.2 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

2.3 La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazionedi uno dei seguenti vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Famoso, Fortana, Garganega, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, Pignoletto, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Terrano, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4 I vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.

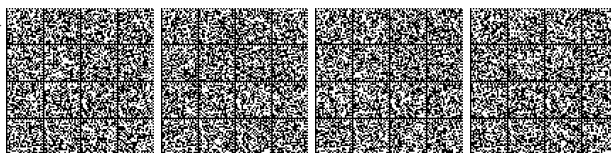
2.5 La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nella tipologia frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3.
Zona di produzione delle uve

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo,

Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.
3.2 Per il "Rubicone" Pignoletto la zona di produzione comprende i territori dei comuni della provincia di Bologna, di cui al comma 3.1, ed i seguenti comuni della provincia di Ravenna: Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

Articolo 4.
Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente.
Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.
4.2 Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, già comprensiva della maggiorazione prevista dal DM 2.08.1996, non deve essere superiore per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" rosso e rosato a tonnellate 24; per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

"Rubicone" Alicante	t/ha 20
"Rubicone" Ancellotta	t/ha 20
"Rubicone" Barbera	t/ha 22
"Rubicone" Bombino bianco	t/ha 29
"Rubicone" Cabernet franc	t/ha 22
"Rubicone" Cabernet sauvignon	t/ha 22
"Rubicone" Canina nera	t/ha 26
"Rubicone" Centesimino	t/ha 15
"Rubicone" Chardonnay	t/ha 24
"Rubicone" Ciliegiolo	t/ha 22
"Rubicone" Famoso	t/ha 29
"Rubicone" Fortana	t/ha 26
"Rubicone" Garganega	t/ha 29
"Rubicone" Malbo gentile	t/ha 22
"Rubicone" Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana)	t/ha 29
"Rubicone" Manzoni bianco	t/ha 24
"Rubicone" Marzemino	t/ha 25
"Rubicone" Merlot	t/ha 22
"Rubicone" Montù	t/ha 29
"Rubicone" Moscato bianco	t/ha 29
"Rubicone" Müller Thurgau	t/ha 24
"Rubicone" Negretto	t/ha 22
"Rubicone" Pignoletto	t/ha 24
"Rubicone" Pinot bianco	t/ha 24
"Rubicone" Pinot nero	t/ha 22
"Rubicone" Raboso (da Raboso veronese)	t/ha 22
"Rubicone" Refosco dal peduncolo rosso	t/ha 22
"Rubicone" Riesling	t/ha 24
"Rubicone" Riesling Italico	t/ha 24
"Rubicone" Sangiovese	t/ha 25
"Rubicone" Sauvignon	t/ha 24
"Rubicone" Syrah	t/ha 22

"Rubicone" Terrano t/ha 22
"Rubicone" Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano) t/ha 29
"Rubicone" Uva Longanesi t/ha 23
"Rubicone" Verdicchio bianco t/ha 29

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

- 8,50% vol per i vini bianchi;
- 8,50% vol per i vini rossi e rosati;
- 8,50% vol per gli spumanti.

Articolo 5.
Norme per la vinificazione

5.1 Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, é consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Emilia Romagna. È fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa comunitaria per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

5.2 Arricchimento.

È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell'arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.

5.4 Per i vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare la indicazione geografica tipica.

5.6 È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

Articolo 6.
Caratteristiche al consumo

6.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone", anche con la specificazione del nome di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.

Articolo 7.
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Alla Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il

consumatore.
7.3 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.
7.4 Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" è consentito utilizzare la menzione "vivace" secondo la normativa vigente in materia.
7.5 L'Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8.
Confezionamento

8.1 I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

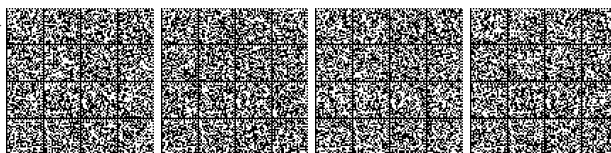
Allegato A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
RUBICONE BIANCO	C072	X	888	1	X	X	E	0	X
RUBICONE BIANCO FRIZZANTE	C072	X	888	1	X	X	F	0	X
RUBICONE BIANCO SPUMANTE	C072	X	888	1	X	X	B	0	X
RUBICONE BIANCO VIVACE	C072	X	888	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE ROSSO	C072	X	999	2	X	X	E	0	X
RUBICONE ROSSO FRIZZANTE	C072	X	999	2	X	X	F	0	X
RUBICONE ROSSO NOVELLO	C072	X	999	2	C	X	E	0	X
RUBICONE ROSSO VIVACE	C072	X	999	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE ROSATO	C072	X	999	3	X	X	E	0	X
RUBICONE ROSATO FRIZZANTE	C072	X	999	3	X	X	F	0	X
RUBICONE ROSATO SPUMANTE	C072	X	999	3	X	X	B	0	X
RUBICONE ROSATO VIVACE	C072	X	999	3	Q	X	E	0	X
RUBICONE ALICANTE	C072	X	010	2	X	X	E	0	X
RUBICONE ALICANTE FRIZZANTE	C072	X	010	2	X	X	F	0	X
RUBICONE ALICANTE NOVELLO	C072	X	010	2	C	X	E	0	X
RUBICONE ALICANTE VIVACE	C072	X	010	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE ANCELLOTTA	C072	X	012	2	X	X	E	0	X
RUBICONE ANCELLOTTA FRIZZANTE	C072	X	012	2	X	X	F	0	X
RUBICONE ANCELLOTTA NOVELLO	C072	X	012	2	C	X	E	0	X
RUBICONE ANCELLOTTA VIVACE	C072	X	012	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE BARBERA	C072	X	019	2	X	X	E	0	X
RUBICONE BARBERA FRIZZANTE	C072	X	019	2	X	X	F	0	X
RUBICONE BARBERA NOVELLO	C072	X	019	2	C	X	E	0	X
RUBICONE BARBERA VIVACE	C072	X	019	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE BOMBINO BIANCO	C072	X	032	1	X	X	E	0	X
RUBICONE BOMBINO BIANCO FRIZZANTE	C072	X	032	1	X	X	F	0	X
RUBICONE BOMBINO BIANCO SPUMANTE	C072	X	032	1	X	X	B	0	X
RUBICONE BOMBINO BIANCO VIVACE	C072	X	032	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE CABERNET FRANC	C072	X	042	2	X	X	E	0	X
RUBICONE CABERNET FRANC FRIZZANTE	C072	X	042	2	X	X	F	0	X
RUBICONE CABERNET FRANC NOVELLO	C072	X	042	2	C	X	E	0	X
RUBICONE CABERNET FRANC VIVACE	C072	X	042	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE CABERNET SAUVIGNON	C072	X	043	2	X	X	E	0	X
RUBICONE CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C072	X	043	2	X	X	F	0	X
RUBICONE CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C072	X	043	2	C	X	E	0	X
RUBICONE CABERNET SAUVIGNON VIVACE	C072	X	043	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE CANINA NERA	C072	X	050	2	X	X	E	0	X
RUBICONE CANINA NERA FRIZZANTE	C072	X	050	2	X	X	F	0	X
RUBICONE CANINA NERA NOVELLO	C072	X	050	2	C	X	E	0	X
RUBICONE CANINA NERA VIVACE	C072	X	050	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE CENTESIMINO	C072	X	378	2	X	X	E	0	X
RUBICONE CENTESIMINO FRIZZANTE	C072	X	378	2	X	X	F	0	X
RUBICONE CENTESIMINO NOVELLO	C072	X	378	2	C	X	E	0	X
RUBICONE CENTESIMINO VIVACE	C072	X	378	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE CHARDONNAY	C072	X	298	1	X	X	E	0	X
RUBICONE CHARDONNAY FRIZZANTE	C072	X	298	1	X	X	F	0	X
RUBICONE CHARDONNAY SPUMANTE	C072	X	298	1	X	X	B	0	X

RUBICONE CHARDONNAY VIVACE	C072	X	298	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE CILIEGIOLO	C072	X	062	2	X	X	E	0	X
RUBICONE CILIEGIOLO FRIZZANTE	C072	X	062	2	X	X	F	0	X
RUBICONE CILIEGIOLO NOVELLO	C072	X	062	2	C	X	E	0	X
RUBICONE CILIEGIOLO VIVACE	C072	X	062	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE FAMOSO	C072	X	420	1	X	X	E	0	X
RUBICONE FAMOSO FRIZZANTE	C072	X	420	1	X	X	F	0	X
RUBICONE FAMOSO SPUMANTE	C072	X	420	1	X	X	B	0	X
RUBICONE FAMOSO VIVACE	C072	X	420	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE FORTANA	C072	X	084	2	X	X	E	0	X
RUBICONE FORTANA FRIZZANTE	C072	X	084	2	X	X	F	0	X
RUBICONE FORTANA NOVELLO	C072	X	084	2	C	X	E	0	X
RUBICONE FORTANA VIVACE	C072	X	084	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE GARGANEGA	C072	X	092	1	X	X	E	0	X
RUBICONE GARGANEGA FRIZZANTE	C072	X	092	1	X	X	F	0	X
RUBICONE GARGANEGA SPUMANTE	C072	X	092	1	X	X	B	0	X
RUBICONE GARGANEGA VIVACE	C072	X	092	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE MALBO GENTILE	C072	X	333	2	X	X	E	0	X
RUBICONE MALBO GENTILE FRIZZANTE	C072	X	333	2	X	X	F	0	X
RUBICONE MALBO GENTILE NOVELLO	C072	X	333	2	C	X	E	0	X
RUBICONE MALBO GENTILE VIVACE	C072	X	333	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE MALVASIA	C072	X	MAB	1	X	X	E	0	X
RUBICONE MALVASIA FRIZZANTE	C072	X	MAB	1	X	X	F	0	X
RUBICONE MALVASIA SPUMANTE	C072	X	MAB	1	X	X	B	0	X
RUBICONE MALVASIA VIVACE	C072	X	MAB	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE MANZONI BIANCO	C072	X	299	1	X	X	E	0	X
RUBICONE MANZONI BIANCO FRIZZANTE	C072	X	299	1	X	X	F	0	X
RUBICONE MANZONI BIANCO SPUMANTE	C072	X	299	1	X	X	B	0	X
RUBICONE MANZONI BIANCO VIVACE	C072	X	299	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE MARZEMINO	C072	X	144	2	X	X	E	0	X
RUBICONE MARZEMINO FRIZZANTE	C072	X	144	2	X	X	F	0	X
RUBICONE MARZEMINO NOVELLO	C072	X	144	2	C	X	E	0	X
RUBICONE MARZEMINO VIVACE	C072	X	144	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE MERLOT	C072	X	146	2	X	X	E	0	X
RUBICONE MERLOT FRIZZANTE	C072	X	146	2	X	X	F	0	X
RUBICONE MERLOT NOVELLO	C072	X	146	2	C	X	E	0	X
RUBICONE MERLOT VIVACE	C072	X	146	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE MONTÙ	C072	X	152	1	X	X	E	0	X
RUBICONE MONTÙ FRIZZANTE	C072	X	152	1	X	X	F	0	X
RUBICONE MONTÙ SPUMANTE	C072	X	152	1	X	X	B	0	X
RUBICONE MONTÙ VIVACE	C072	X	152	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE MOSCATO BIANCO	C072	X	153	1	X	X	E	0	X
RUBICONE MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C072	X	153	1	X	X	F	0	X
RUBICONE MOSCATO BIANCO SPUMANTE	C072	X	153	1	X	X	B	0	X
RUBICONE MOSCATO BIANCO VIVACE	C072	X	153	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE MÜLLER THURGAU	C072	X	158	1	X	X	E	0	X
RUBICONE MÜLLER THURGAU FRIZZANTE	C072	X	158	1	X	X	F	0	X
RUBICONE MÜLLER THURGAU SPUMANTE	C072	X	158	1	X	X	B	0	X
RUBICONE MÜLLER THURGAU VIVACE	C072	X	158	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE NEGRETTO	C072	X	162	2	X	X	E	0	X

RUBICONE NEGRETTO FRIZZANTE	C072	X	162	2	X	X	F	0	X
RUBICONE NEGRETTO NOVELLO	C072	X	162	2	C	X	E	0	X
RUBICONE NEGRETTO VIVACE	C072	X	162	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE PINOT BIANCO	C072	X	193	1	X	X	E	0	X
RUBICONE PINOT BIANCO FRIZZANTE	C072	X	193	1	X	X	F	0	X
RUBICONE PINOT BIANCO SPUMANTE	C072	X	193	1	X	X	B	0	X
RUBICONE PINOT BIANCO VIVACE	C072	X	193	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE PINOT NERO	C072	X	195	2	X	X	E	0	X
RUBICONE PINOT NERO FRIZZANTE	C072	X	195	2	X	X	F	0	X
RUBICONE PINOT NERO NOVELLO	C072	X	195	2	C	X	E	0	X
RUBICONE PINOT NERO VIVACE	C072	X	195	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE RABOSO (DA RABOSO VERONESE)	C072	X	204	2	X	X	E	0	X
RUBICONE RABOSO (DA RABOSO VERONESE) FRIZZANTE	C072	X	204	2	X	X	F	0	X
RUBICONE RABOSO (DA RABOSO VERONESE) NOVELLO	C072	X	204	2	C	X	E	0	X
RUBICONE RABOSO (DA RABOSO VERONESE) VIVACE	C072	X	204	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	C072	X	205	2	X	X	E	0	X
RUBICONE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIZZANTE	C072	X	205	2	X	X	F	0	X
RUBICONE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO NOVELLO	C072	X	205	2	C	X	E	0	X
RUBICONE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO VIVACE	C072	X	205	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE RIESLING	C072	X	210	1	X	X	E	0	X
RUBICONE RIESLING FRIZZANTE	C072	X	210	1	X	X	F	0	X
RUBICONE RIESLING SPUMANTE	C072	X	210	1	X	X	B	0	X
RUBICONE RIESLING VIVACE	C072	X	210	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE RIESLING ITALICO	C072	X	209	1	X	X	E	0	X
RUBICONE RIESLING ITALICO FRIZZANTE	C072	X	209	1	X	X	F	0	X
RUBICONE RIESLING ITALICO SPUMANTE	C072	X	209	1	X	X	B	0	X
RUBICONE RIESLING ITALICO VIVACE	C072	X	209	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE SANGIOVESE	C072	X	218	2	X	X	E	0	X
RUBICONE SANGIOVESE FRIZZANTE	C072	X	218	2	X	X	F	0	X
RUBICONE SANGIOVESE NOVELLO	C072	X	218	2	C	X	E	0	X
RUBICONE SANGIOVESE VIVACE	C072	X	218	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE SAUVIGNON	C072	X	221	1	X	X	E	0	X
RUBICONE SAUVIGNON FRIZZANTE	C072	X	221	1	X	X	F	0	X
RUBICONE SAUVIGNON SPUMANTE	C072	X	221	1	X	X	B	0	X
RUBICONE SAUVIGNON VIVACE	C072	X	221	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE SYRAH	C072	X	231	2	X	X	E	0	X
RUBICONE SYRAH FRIZZANTE	C072	X	231	2	X	X	F	0	X
RUBICONE SYRAH NOVELLO	C072	X	231	2	C	X	E	0	X
RUBICONE SYRAH VIVACE	C072	X	231	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE TERRANO	C072	X	233	2	X	X	E	0	X
RUBICONE TERRANO FRIZZANTE	C072	X	233	2	X	X	F	0	X
RUBICONE TERRANO NOVELLO	C072	X	233	2	C	X	E	0	X
RUBICONE TERRANO VIVACE	C072	X	233	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE TREBBIANO	C072	X	TRE	1	X	X	E	0	X
RUBICONE TREBBIANO FRIZZANTE	C072	X	TRE	1	X	X	F	0	X
RUBICONE TREBBIANO SPUMANTE	C072	X	TRE	1	X	X	B	0	X
RUBICONE TREBBIANO VIVACE	C072	X	TRE	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE UVA LONGANESI	C072	X	357	2	X	X	E	0	X
RUBICONE UVA LONGANESI FRIZZANTE	C072	X	357	2	X	X	F	0	X
RUBICONE UVA LONGANESI NOVELLO	C072	X	357	2	C	X	E	0	X

RUBICONE UVA LONGANESI VIVACE	C072	X	357	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE VERDICCHIO BIANCO	C072	X	254	1	X	X	E	0	X
RUBICONE VERDICCHIO BIANCO FRIZZANTE	C072	X	254	1	X	X	F	0	X
RUBICONE VERDICCHIO BIANCO SPUMANTE	C072	X	254	1	X	X	B	0	X
RUBICONE VERDICCHIO BIANCO VIVACE	C072	X	254	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE PIGNOLETTO	C072	A	300	1	X	X	E	0	X
RUBICONE PIGNOLETTO FRIZZANTE	C072	A	300	1	X	X	F	0	X
RUBICONE PIGNOLETTO SPUMANTE	C072	A	300	1	X	X	B	0	X
RUBICONE PIGNOLETTO VIVACE	C072	A	300	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO	C072	X	BIS	1	X	X	E	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO FRIZZANTE	C072	X	BIS	1	X	X	F	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO SPUMANTE	C072	X	BIS	1	X	X	B	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO VIVACE	C072	X	BIS	1	Q	X	E	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO	C072	X	BIS	2	X	X	E	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO FRIZZANTE	C072	X	BIS	2	X	X	F	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO NOVELLO	C072	X	BIS	2	C	X	E	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO VIVACE	C072	X	BIS	2	Q	X	E	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO	C072	X	BIS	3	X	X	E	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO FRIZZANTE	C072	X	BIS	3	X	X	F	0	X
RUBICONE RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO VIVACE	C072	X	BIS	3	Q	X	E	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									
RUBICONE CABERNET	C072	X	CAB	2	X	X	E	0	X
RUBICONE CABERNET NOVELLO	C072	X	CAB	2	C	X	E	0	X
RUBICONE TREBBIANO	C072	X	242	1	X	X	E	0	X
RUBICONE TREBBIANO FRIZZANTE	C072	X	242	1	X	X	F	0	X

10A15573

PROVVEDIMENTO 20 dicembre 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «APPA - Agenzia provinciale per l'ambiente - Provincia autonoma di Bolzano» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;

VISTO il decreto 10 novembre 2010 con il quale è stata delegata al dott. Roberto Varese, la firma dei decreti di autorizzazione ai laboratori accreditati in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, a decorrere dal 15 novembre 2010;

VISTO il decreto 22 settembre 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 239 dell'11 ottobre 2008 con il quale al laboratorio *APPA - Agenzia provinciale per l'ambiente – Provincia autonoma di Bolzano*, ubicato in Bolzano, Via Amba Alagi n. 5 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 28 ottobre 2010 e perfezionata in data 17 dicembre 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 19 ottobre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *APPA - Agenzia provinciale per l'ambiente – Provincia autonoma di Bolzano*, ubicato in Bolzano, Via Amba Alagi n. 5, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 18 ottobre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

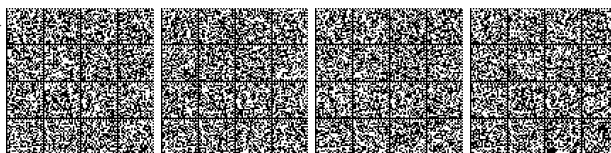
L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 20 dicembre 2010

Il dirigente: VARESE

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Titolo alcolometrico volumico	Reg. CE 2870/2000, allegato I met. B
Acidità totale	OIV-MA-AS313-01 R2009 par 5.2
Acidità volatile	OIV-MA-AS313-02 R2009 par 1-6
Acido sorbico	LMBG, L 00.00-9:1984
Biossido di zolfo totale	OIV-MA-AS323-04A R2009 par 2.2.4
Estratto secco totale	OIV-MA-AS2-03B R2009
Massa volumica e densità relativa a 20°C (dens. rel. 0,97-1,1)	SOP-D7-034 Rev. 7
Metalli: Ferro, Magnesio, Rame, Zinco (Cu 0,10-2,00 mg/L; Fe 0,20-4,00 mg/L; Mg 10-100 mg/L; Zn 0,10-2,00 mg/L)	SOP-D5.1-009 2010 Rev. 5
Metanolo	OIV-MA-AS312-03A R2009
Ocratossina A	OIV-MA-AS315-10 R2009
Piombo	OIV-MA-AS322-12 R2009 example 2
Titolo alcolometrico volumico	OIV-MA-AS312-01A R2009 par 4.B
Zuccheri riduttori (1 -10 g/L)	SOP-D7-035 2010 Rev. 9

10A15574

PROVVEDIMENTO 21 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Ricotta Romana» registrata in qualità di Denominazione di Origine protetta in forza al regolamento CE n. 737 del 13 maggio 2005.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 737 del 13.05.05 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Ricotta Romana";

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1192 della Commissione del 16 dicembre 2010, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

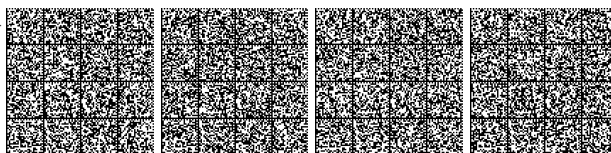
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente , a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. "Ricotta Romana", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta "Ricotta Romana", nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1192 del 16 dicembre 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta "Ricotta Romana", sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 21 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA

"RICOTTA ROMANA"
D.O.P.

Art 1
Denominazione e sua tutela

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) "Ricotta Romana" è riservata esclusivamente a quel prodotto caseario, rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo la "Ricotta Romana" presenta le seguenti caratteristiche:

- Prodotto: fresco;
- Pasta: bianca, a struttura grumosa;
- Sapore: dolciastro di latte;
- Pezzatura: fino a 2 Kg;
- Contenuto lipidico: minimo 40% sulla materia secca.

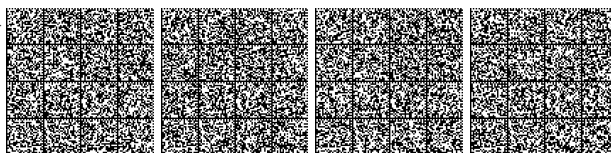
Art. 3
Delimitazione dell'area di produzione

Il siero deve essere ottenuto da latte intero di pecora proveniente dal territorio della Regione Lazio. Le operazioni di lavorazione-trasformazione e di condizionamento dello stesso in "Ricotta Romana" devono avvenire nel solo territorio della Regione Lazio, come meglio individuato dalla cartografia allegata al fine di garantire la tracciabilità ed assicurare i controlli.

Art. 4
Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona geografica di cui all'art.3.

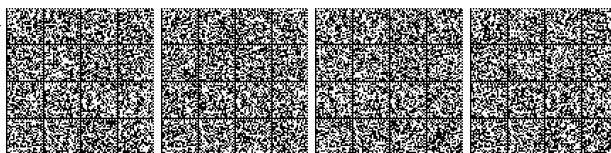
Gli elementi che comprovano l'origine del prodotto sono costituiti da:

1. Riferimenti storici, che risalgono a tempi antichissimi:

- M.P. Catone raccolse le norme che regolano l'usufrutto della pastorizia nella Roma repubblicana. Il latte di pecora aveva tre destinazioni: religiosa/sacrificale; alimentare come

bevanda; trasformazione in formaggi di pecora freschi e stagionati e l'utilizzo del siero residuo per ottenere la ricotta.

- Galeno al cap. XVII del libro degli alimenti "*Della natura et vertu di cibi*" (1572), precisa *"ciò che presso Galeno ed i Greci era detto oxygala è ciò che noi, ora chiamiamo ricotta"*
- Mario Vizzardi , nel suo libro "F*ormaggi italiani*", sostiene che la ricotta sia originaria della agro romano e la sua diffusione si deve a S. Francesco d'Assisi, il quale trovandosi nel 1223 in una località laziale per la realizzazione di un presepio, insegnò ai pastori l'arte di produrre la ricotta.
- Columella, nel VII capitolo del "*De re rustica*", descrive le tecniche casearie della ricotta.
- Ercole Metalli, in "*Usi e costumi della campagna romana*", anno 1903, parlando dei pecorari riporta *"..... Pongono poi nuovamente la caldaia al fuoco per estrarne la ricotta, ...La ricotta, insieme a poco pane, rappresenta il loro esclusivo alimento,...".*
- Trinchieri in "*Vita di pastori nella Campagna Romana*", anno 1953, descrive le tecniche di produzione della ricotta romana.
- Tomasetti nel suo libro "*La campagna romana*", anno 1910, riporta quanto segue "*Quanto allo stato del pecoraio...la sua paga è, tra generi e denaro, di una lira e cinquanta centesimo al giorno, oltre il pane, il sale, la ricotta e la polenta."*
- R. Marracino, nel suo libro "*Tecnica lattiero-casearia*" anno 1962, riferendosi al 1950, nel cap XXII "*la rinomata ricotta in salvietta romana altra non è che la prima affiorata, da un siero ricco di grasso, e che è la più pastosa, la più grassa, la più fiene e saporita*".

2. Riferimenti culturali:

- Nella mostra "*Migrazione e lavoro*" storia visiva della Campagna Romana del 1900, a cura della Cooperativa Pagliaccetto, troviamo numerose fotografie raffiguranti pecorari che mangiano la ricotta contenuta nella fiscella.
- Tomasetti nel suo libro "*La Campagna romana*" anno 1910, riporta quanto segue " *Ad alcuni Santi sonosi attribuite protezione speciali, tuttora riconosciute dai campagnoli; a S. Martino, per esempio, quella delle bestie cornute e della ricotta..."*
- Ercole Metalli, nel suo libro "*Usi e costumi della campagna romana*", anno 1903, mette in evidenza, come durante la pratica della transumanza e monticazione, il vergaro all'arrivo della masseria in un luogo di sosta, offra in regalo un pò di "*ricotta che durante il viaggio il vergaro facilmente dispensa*"
- Dalla raccolta di usi e di consuetudini vigenti nella provincia di Roma della CCIAA dell'anno 1951, al capitolo X, si mettono in evidenza i modi, le forme di contrattazione, di compra-vendita della ricotta.

- Trinchieri in "*Vita di pastori nella Campagna Romana*", anno 1953, descrive il pasto dei pastori "*Acqua cotta - ... ai pastori veniva somministrato per pasto solo pane e ricotta. Il primo nel quantitativo di un chilo a persona, la seconda nella quantità di una cucchiarata colma ... Il caciaro aveva l'incarico di somministrare la ricotta"*.

- Romolo Trinchieri in "*Vita dei pastori nella Campagna Romana*", del 1953, ci descrive la capanna dei pastori: "*C'è quindi una capanna principale che sovrasta per altezza e dimensione le altre, nella quale abitano i pastori senza famiglia, dove si fa la cucina collettiva e dove si lavora il formaggio e la ricotta"*.

3. Riferimenti statistici

- la presenza del prodotto sui mercati dell'intera regione Lazio, è avvalorata dai dati rilevati sui mercuriali delle rispettive CCIAA di Roma dal 1922-1965, di Viterbo dal 1949-1973, di Frosinone dal 1955-1999, di Latina dal 1951-1977

- dalla Borsa merci della CCIAA di Roma si nota la variazione di prezzo che tale prodotto ha subito dal 1952 al 1998

4. Riferimenti sociali ed economici, quali la presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione:

- la tenuta di Castel di Guido: da una comunicazione del direttore, l'azienda produceva nel 1969 circa 3500 litri di latte di pecora; questo in parte veniva venduto tal quale ed in parte utilizzato per la produzione di ricotta romana, come si evince dalla contabilità di masseria siglata dal vergaro e dal direttore nel 1958, 1960 e nel 1965.

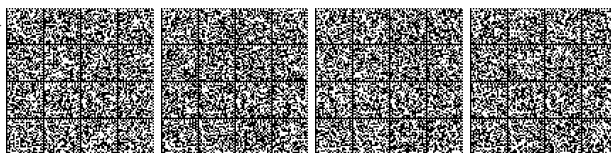
- la masseria Gasparri, dai cui libri contabili si mette in evidenza il prezzo al chilo e i chilogrammi totali prodotti di ricotta romana nelle stagioni agrarie che vanno dal 1907 (prezzo di 70 centesimi al chilo fino al 15 marzo e a 45 centesimi dopo il 15 marzo, per un totale di 850 kg) al 1924 (produzione totale di 932,5 kg)

5. Riferimenti folkloristici

-Da circa 30 anni si svolge, nel comune di Barbarano Romano (VT) la festa campestre dell'attozzata (Ricotta di Pecora).

-Dal 1978 si svolge nel comune di Fiamignano (RI) la "Mostra Rassegna Ovina" con Sagra della pecora e dei suoi prodotti.

6. Riferimenti gastronomici:

-La Ricotta Romana, oltre ad essere consumata come pietanza a sé, trova largo uso come ingrediente di piatti tradizionali laziali.

L'origine è comprovata, inoltre, dall'iscrizione degli allevatori, dei produttori e confezionatori in appositi elenchi tenuti ed aggiornati dall'organismo di controllo di cui all'art. 7.

Art 5
Metodo di ottenimento del prodotto

Materia prima

La materia prima della "Ricotta Romana" è costituita dal siero di latte intero di pecora delle razze più diffuse nell'area geografica di cui all'art. 3, quali: Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci.

Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio di cui all'art. 3.

Il siero risulta essere "dolce", grazie al tipo di alimentazione delle pecore da latte, costituita da foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai caratteristici del territorio della Regione Lazio. Il prodotto che ne deriva, la "Ricotta Romana" assume un caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta.

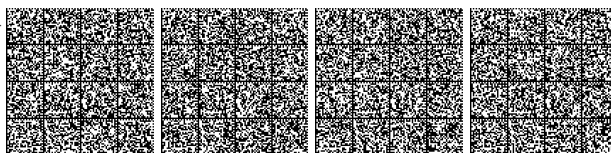
Il siero di latte intero ovino ha una colorazione giallo pallido e contiene:

- residuo secco magro: non inferiore a 5,37%;
- proteine: non inferiore a 1,09%;
- grasso: non inferiore a 0,35%;
- lattosio: non inferiore a 3,55%;
- ceneri: non inferiore a 0,4%.

Per la produzione della "Ricotta Romana" è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60°C, l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate e dall'areale di cui all'art. 3, fino al 15% del volume totale del siero.

Nel periodo estivo, quando l'animale si trova nello stadio fisiologico di asciutta, è consentita la tradizionale pratica della monticazione.

L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione di cui all'art 3. E' ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati. Si esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati.

Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione.

Metodo di produzione

Il siero, con l'eventuale aggiunta di cloruro di sodio nella quantità massima di 4 gr/litro, senza aggiunta di correttori di acidità, viene riscaldato a 85-90°C e mantenuto in lieve agitazione. Il riscaldamento, che in genere avviene nelle stesse caldaie in cui si è prodotto il formaggio, favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sottoforma di piccoli fiocchi. Il loro consolidamento superficiale, in una fioritura bianca stratificata, avviene sospendendo, per circa 5 minuti, il riscaldamento. L'affioramento viene separato dalla scotta. Successivamente si procede con la raccolta della ricotta che viene posta in fuscelle forate, di forma tronco-conica, per 8-24 ore per favorire ulteriormente lo spurgo della scotta. Il prodotto scolato viene fatto asciugare in locali freschi.

La ricotta che ne deriva presenta una struttura molto fine, un colore più marcato di quello vaccino ed un sapore delicato e dolciastro.

Art. 6

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Le condizioni di allevamento degli ovini e di trasformazione del formaggio, devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire al latte a al prodotto derivato le sue specifiche caratteristiche.

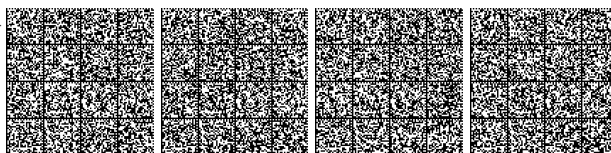
Gli elementi che comprovano il legame con l'ambiente sono rappresentati da:

Fattori naturali

L'intero territorio della regione Lazio permette, con le proprie caratteristiche pedo-climatiche, quali:

- rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali);
- temperatura media annuale variabile tra 13-16°C;
- precipitazioni annuali comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000-1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800 - 2.000 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini;

di sfruttare le condizione migliori per l'allevamento degli ovini, senza provocare stress all'animale.

I fattori naturali consentono di utilizzare i prati naturali e prati-pascolo, fonte alimentare per gli ovini, in modo da conferire particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

Questo tipo di alimentazione, abbinato alle favorevoli condizioni ambientali di allevamento, caratterizza il prodotto, in modo tale da distinguere la ricotta romana dal resto delle ricotte.

Fattori Umani

E' possibile evidenziare due momenti fondamentali per la caratterizzazione qualitativa del prodotto:

- la rottura della cagliata, dettata dalle capacità operative dei casari, frutto dell'abilità e dell'esperienza tramandata da secoli nell'intera zona interessata dalla D.O.P;
- la tradizionale pratica della monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali, che soffrirebbe in pianura.

Le pecore, risentendo positivamente di tali fattori, anche appena riscendono a valle, producono latte di ottima qualità, influenzando direttamente la qualità del formaggio ottenuto dallo stesso.

Art. 7
Controlli

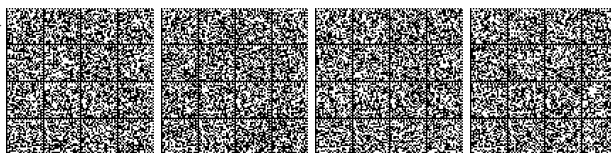
Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006. Nome: Agroqualità. Indirizzo: Piazza Marconi, 25 - 00144, Roma; Tel 0039 06 54228675; Fax 0039. 06.54228692; e.mail agroqualita@agroqualita.it

Art. 8
Confezionamento ed etichettatura

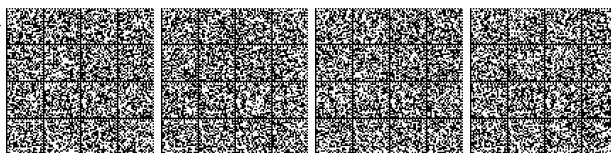
Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito del territorio di cui all'art 3.

La "Ricotta Romana" viene confezionata in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità massima di 2 kg. La facciata superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica. Sono consentite altre tipologie di confezionamento:

- avvolta con carta pergamena
- contenitori di plastica e/o sottovuoto.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- la designazione “Ricotta Romana” deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta (D.O.P.);
- il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del prodotto è costituito – come da riproduzione riportata in allegato - da un perimetro quadrato formato da tre linee di colore, a partire dall’esterno, verde, bianco e rosso, contenente all’interno una testa di ovino stilizzata tra le due lettere “R” maiuscole e rispettivamente di colore giallo, quella di sinistra, rosso, quella di destra. Il perimetro del quadrato del logo, è interrotto: lateralmente dalla lettera “R” di color rosso ed in basso dalla sigla, in caratteri maiuscoli di colore rosso, “D.O.P.”. La denominazione del prodotto è posta in basso all’interno del perimetro del quadrato ed è costituita dalle parole in caratteri maiuscoli “RICOTTA” di colore giallo e “ROMANA” di colore rosso.

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino o comunque elogiativi del prodotto. E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell’indicazione del nome dell’azienda dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione “Ricotta Romana” deve figurare in lingua italiana.

Art. 10
Logo

INDICE COLORIMETRICO:					
COLORI UTILIZZATI	PANTONE CORRISPONDENTE	PERCENTUALI QUADRICROMIA			
		C	M	Y	N
ROSSO	1797CVC	0%	94%	94%	6%
VERDE	361CVC	76%	0%	91%	0%
GIALLO	116CVC	0%	15%	94%	0%

10A15575

DECRETO 21 dicembre 2010.

Modifica del decreto 30 novembre 2006, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Terre Aurunche» per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 30 novembre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 290 del 14 dicembre 2006 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione <<*Terre Aurunche*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta;

VISTA la nota del 16 dicembre 2010, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla domanda di registrazione della denominazione <<*Terre Aurunche*>> modificata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

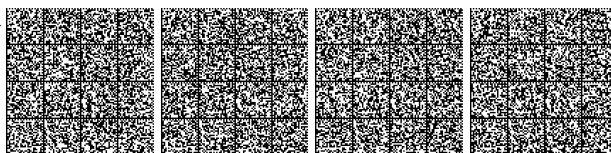
Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 30 novembre 2006 alla denominazione <<*Terre Aurunche*>> per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

10A15576

PROVVEDIMENTO 21 dicembre 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Eno Tecno Chimica - Laboratorio enochimico autorizzato» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;

VISTO il decreto 10 novembre 2010 con il quale è stata delegata al dott. Roberto Varese, la firma dei decreti di autorizzazione ai laboratori accreditati in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, a decorrere dal 15 novembre 2010;

VISTO il decreto 13 ottobre 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 255 del 30 ottobre 2008 con il quale al laboratorio *Eno Tecno Chimica – Laboratorio enochimico autorizzato*, ubicato in Francavilla al Mare (CH), Via Adriatica Foro n. 7 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 17 dicembre 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 19 ottobre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Eno Tecno Chimica – Laboratorio enochimico autorizzato*, ubicato in Francavilla al Mare (CH), Via Adriatica Foro n. 7, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 18 ottobre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l’autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

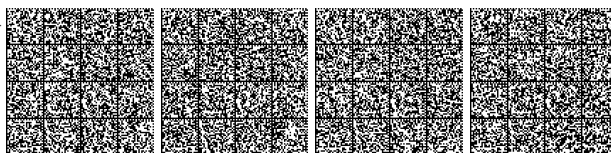
Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 dicembre 2010

Il dirigente: VARESE

Allegato

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità fissa (da calcolo)	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009 p.to 2
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Caratteristiche cromatiche	OIV MA-F-AS2-07-CARCHR2 2009 p.to 4
Ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Cloruri	OIV MA-F-SA-321-02-CHLORU 2009
Diossido di zolfo (anidride solforosa libera/anidride solforosa totale)	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009 p.to 2.3
Glucosio e fruttosio	OIV MA-F-AS311-02-GLUFRU 2009
Piombo (0.09 -2.00 mg/l)	MIP 01 Rev. 2 del 01-09-2010
Rame	OIV MA-F-AS322-06-CUIVRE 2009
Saggio di stabilità	DM del 12.03.1986 G.U. n.° 61 del 14.07.1986 allegato 3 p.to 3.3
Sodio	OIV MA-F-AS322-03-SODIUM 2009 p.to 3
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 - 4. C.
Titolo alcolometrico volumico potenziale (da calcolo)	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + Reg. CE 479/2008 allegato p.to 15 + allegato IV p.to 15
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 + OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 4.C. + Reg. CE 479/2008 allegato 16 + allegato IV p.to 15
Zinco	OIV MA-F-AS322-08-ZINC 2009
Esame organolettico	DM del 12.03.1986 G.U. n° 161 del 14.07.1986 allegato 1
Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 p.to 4 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 p.to 3.2
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 p.to 4
Litio	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato XXX
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009
pH (2.50 - 4.00 unità di pH)	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Solfati	OIV MA-F-AS321-05-SULFAT 2009 p.to 2
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01_SUCRED 2009 p.to 3.2

10A15577

PROVVEDIMENTO 22 dicembre 2010.

Iscrizione della denominazione «Carota Novella di Ispica» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

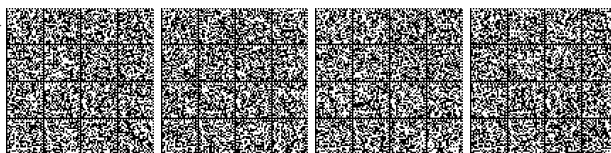
Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1214 della Commissione del 17 dicembre 2010 , la denominazione "Carota Novella di Ispica" riferita alla categoria Ortofrutticoli e cerali freschi o trasformati, è iscritta quale Indicazione Geografica Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Carota Novella di Ispica", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Indicazione geografica protetta "Carota Novella di Ispica", registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 1214 del 17 dicembre 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Carota Novella di Ispica", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Indicazione Geografica Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO

ALLEGATO *1*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
“CAROTA NOVELLA DI ISPICA”

Art. 1 - Denominazione

L’indicazione Geografica Protetta “Carota Novella di Ispica” è riservata esclusivamente alle carote che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Descrizione e caratteristiche al consumo

La “Carota Novella di Ispica” ad indicazione geografica protetta è il prodotto della coltivazione della specie *Daucus carota L.*
Le varietà utilizzate derivano dal gruppo di varietà *carota semilunga nantese* e i relativi ibridi**,** quali: Exelso, Dordogne, Nancò, Concerto, Romance, Naval, Chambor, Selene.
Potranno essere aggiunti altri ibridi purché derivanti dal gruppo di varietà carota semilunga nantese e purché i produttori abbiano dimostrato attraverso prove sperimentali documentate la conformità ai parametri qualitativi della Carota Novella di Ispica. L’utilizzo dei nuovi ibridi ai fini della produzione della Carota Novella di Ispica è consentito previa valutazione positiva delle prove sperimentali da parte del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell’Organismo di Controllo o di altro soggetto.

All’atto della sua immissione al consumo presenta i seguenti parametri qualitativi:
1) Morfologici
- forma cilindrica-conica;
- assenza di radichette secondarie e radice apicale;
- aspetto lucido dell’epidermide;
- uniformità di colore;
- assenza di fessurazioni del fittone;
- calibro minimo: diametro 15 mm – peso 50 g;
- calibro massimo: diametro 40 mm – peso 150 g.

2) Fisici
- polpa tenera, consistente e croccante;
- cuore poco fibroso.

3) Chimici-Nutrizionali
- contenuto in glucidi: > 5% del peso fresco;
- contenuto in beta-carotene, in considerazione dell’epoca di produzione: > 4 mg/100 g di prodotto fresco;
- contenuto in sali minerali: compreso tra 0.5% e 0.9%.

4) Organolettici - sensoriali

Le caratteristiche sensoriali sono state valutate attraverso il metodo UNI 10957 del 2003 che ha portato alla definizione di un profilo sensoriale costruito mediante un panel di 12 assaggiatori esperti, secondo quanto definito dalla norma ISO 8586-2 del 2008. Tutte le valutazioni sono state effettuate in locali di analisi in linea con quanto definito dallo standard UNI ISO 8589 del 1989. I descrittori sono stati quantificati utilizzando una scala di intensità a 5 punti secondo lo schema UNI ISO 4121 del 1989 con un intervallo che va dalla più bassa intensità (valore 1) alla più alta (valore 5).
Il punteggio minimo espresso dai giudici per i principali descrittori sono i seguenti:
- intensità del colore 2.5

- odore tipico di carota 2.5
- aroma erbaceo 2.5
- croccantezza 2.5

Può ottenere il riconoscimento solo la “Carota Novella di Ispica” appartenente alle categorie commerciali Extra e I , definite dalla norma CEE-ONU riguardante la commercializzazione e il controllo della qualità commerciale delle carote, così distinte:

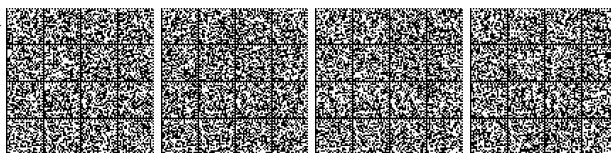
a) Categoria extra
Le carote di questa categoria devono essere di qualità superiore e obbligatoriamente lavate.
Le radici devono essere:
- intere;
- lisce;
- di aspetto fresco;
- di forma regolare;
- non spaccate;
- senza ammaccature e screpolature;
- esenti da danni provocati da gelo.

Esse non devono presentare la colorazione verde o rosso – violacea.

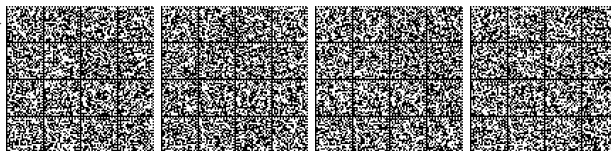
b) Categoria 1ª
Le carote di questa categoria devono essere di buona qualità.
Le radici devono essere:
- intere;
- di aspetto fresco.

Art. 3 - Zona di produzione

La zona di produzione dell’Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Carota Novella di Ispica” comprende i comuni delle seguenti province fino ad un’altitudine di 550 m.s.l:
- provincia di Ragusa: comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria;
- provincia di Siracusa: comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini;
- provincia di Catania: comune di Caltagirone;
- provincia di Caltanissetta: comune di Niscemi.

Le aree interessate alla coltivazione della Carota di Ispica e appartenenti ai suddetti comuni, sono da sempre state caratterizzate da un’omogeneità delle condizioni climatiche e pedologiche che ne hanno permesso la coltivazione fin dagli anni ’50. Infatti, il territorio di produzione della “Carota Novella di Ispica” è caratterizzato da temperature medie invernali elevate, elevato numero di ore di luce solare, terreni di medio impasto tendente allo sciolto, talvolta al sabbioso, con scheletro non grossolano, con buona dotazione di elementi nutritivi, con buone caratteristiche di profondità e freschezza.
La zona di produzione delimitata ha inizio sulla costa sud-occidentale presso la foce del torrente Acate e prosegue risalendo il torrente, che prende il nome di Ficuzza, lungo il confine geografico tra le province di Ragusa e Caltanissetta. In contrada Baudarello continua sul confine tra le province di Caltanissetta e Catania.
Giunti a casa Iacona in contrada Terrana, lascia il confine percorrendo una stradella che, costeggiando buona parte del vallone Terrana, passa nei pressi della torre di Terrana, delle case capreria Cocuzza, del mulino Terrana, del Palazzetto e delle case di Cristo incrociando in fine il confine tra le province di Catania e Ragusa. Prosegue poi percorrendo tale confine fino all’incrocio

con la statale 514 RG-CT e lungo detta statale continua per circa km. 8 in direzione Ragusa fino in c/da Favarotta.
Da qui prosegue lungo la strada provinciale n. 77, attraversando le contrade Ganzeria e Cifali dove presso le case Pizzarelle continua lungo una stradella vicinale, passando presso le case Muliesina e case Don Pietro per giungere alle case Canicarao. Da quì lungo la strada vicinale giunge in contrada Pupi di Canicarao presso l'abitato di Comiso che viene escluso aggirandolo in direzione Nord-Ovest fino a incontrare la strada provinciale n. 20 Comiso-S.Croce Camerina percorrendola in direzione S.Croce fino all'incrocio con la ferrovia. Prosegue poi lungo quest'ultima fino alle case Paolina scendendo per un tratto di circa 1 km, sulla strada provinciale n.13 fino in contrada Passolato, dove si prosegue lungo la linea che separa la zona pianeggiante da quella collinare per arrivare in contrada Mistretta al km. 1 della SP 21. Da qui in linea diretta si prosegue giungendo al km. 19 della SP 60, Ragusa - S. Croce Camerina, in contrada Malavita. Tale strada si percorre fino a raggiungere l'abitato di S. Croce Camerina che viene aggirato percorrendo la tangenziale Sud-Est, immettendosi così sulla SP 36 S. Croce Camerina-Marina di Ragusa che si percorre fino all'abitato di Marina di Ragusa.
Escludendo il centro abitato si percorre la SP 89 Marina di Ragusa-Donnalucata fino a incrociare il fiume Irminio, lungo il quale si risale fino in contrada Scarfaletto per proseguire lungo una strada vicinale, fino alle case Roccasalva sulla SP 38, che si percorre giungendo in contrada Fondo di Marta. Da detta contrada si percorre, in direzione sud, il confine naturale sul ciglio superiore del versante destro del torrente Modica-Scicli che, da contrada Bommacchiella, dopo circa km.4 incrocia la SP 39 in contrada Porta di Ferro. Proseguendo lungo la cava di Pizzilucca si arriva alle case Timpa Rossa dalle quali si prosegue per una strada vicinale fino a incrociare la SP 56 Scicli-Cava D'alica. Proseguendo su questa passata da Villa S.Marco ci si immette lungo la cava S. Bartolomeo che si percorre fino a incrociare la SS 194 Modica-Pozzallo. Da qui percorrendo porzioni delle SP 41, 43 e 96 si arriva sulla SS 115 al km. 344,500 presso la bettola del Capitano.
Da qui si prosegue per la SP 32 che passa per la Cava d' Ispica e prosegue per contrada Favarottella e ancora per case Poidomani da dove si prosegue percorrendo una stradella vicinale che porta sul fiume Tellaro passando per case Terrenazzo. Passato il fiume in contrada Tatatauso si percorre la strada che porta alla SS 115 dove prosegue in direzione di Noto. In prossimità di Noto prosegue sulla strada che incrocia la SS 115 e che da Noto porta fino a Calabernardo.

Art. 4 - Origine del Prodotto

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori, dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva entro il mese di dicembre, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.
Ogni produttore deve possedere degli appositi quaderni di campagna dove registrare tutte le operazioni colturali (lavorazioni, trattamenti di fertilizzazione, fitosanitari, etc.), negli stessi verrà annotato un codice per ogni lotto seminato, che seguirà la partita in tutte le fasi successive (coltivazione, raccolta, trasporto in magazzino, lavorazione e commercializzazione) per garantire in qualsiasi momento la tracciabilità e la totale trasparenza a tutela del consumatore.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 - Tecniche di produzione

5.1 - Lavorazioni preparatorie
Le lavorazioni preparatorie principali consistono nell'eseguire un'aratura profonda 40-50 cm almeno un mese prima della semina. Successivamente si eseguiranno le lavorazioni preparatorie complementari volte ad ottenere un amminutamento e affinamento dello strato arato, mediante strumenti discissori e una o più fresature per interrare la concimazione di base. Ultima lavorazione prima della semina sarà effettuata con l'aiolatrice per la formazione delle prode rialzate in cui vengono seminate le carote.

5.2 – Tecniche di avvicendamento
La rotazione colturale deve essere effettuata allo scopo di ridurre le problematiche fitosanitarie e di evitare fenomeni di stanchezza del terreno. A tal fine dovrà essere attuata una rotazione triennale e, pertanto, la coltivazione di carota non potrà ritornare sullo stesso appezzamento prima che siano trascorse due annate agrarie. E' ammessa la coltivazione sullo stesso appezzamento per due annate successive solo nei terreni in cui non sia stata mai coltivata la carota (ad esempio terreni in cui vi è stato un espianto di colture arboree).
La rotazione non è di tipo "chiuso", nel senso che la coltivazione di carota può essere avvicendata con ortaggi da pieno campo, cereali e leguminose con schemi di rotazione "aperta", secondo le programmazioni colturali aziendali.
E' da escludere ogni forma di consociazione.

5.3 - Semina
La semina è eseguita in autunno e effettuata con l'ausilio di seminatrici pneumatiche di precisione a sesto prestabilito e successiva rullatura con interramento medio del seme a cm 1. L'investimento colturale varia da 1.500.000 a 2.000.000 di semi per ettaro di superficie a seconda del sistema colturale adottato.

5.4 - Fertilizzazione
La fertilizzazione viene effettuata con un intervento in pre-semina (concimazione di base) e un paio di interventi post-emergenza (concimazione di copertura). Le unità fertilizzanti (U.F.) distribuite vengono calcolate in relazione ai livelli di asportazione della coltura per una resa media stimata in 400 – 500 quintali per ettaro, privilegiando sempre concimi misto-organici onde evitare accumulo di nitrati nei fittoni. E' ammesso l'uso di concimi a base di meso e micro elementi.
In ogni caso non possono essere superate le seguenti quantità di U.F. ad ettaro:

N	**P_2O_5**	**K_2O**	**MgO**
150	80	240	40

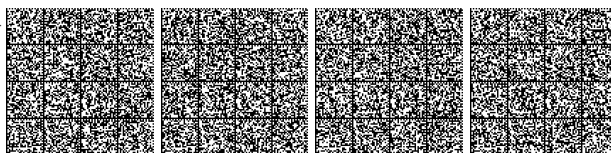
Sono ammesse due o più sarchiature atte ad eliminare le erbe infestanti, migliorare la sofficità del terreno e distribuire i concimi di copertura.

5.5 - Irrigazione
Svolgendosi il ciclo vegetativo della pianta nel periodo autunnale – invernale – primaverile, le irrigazioni verranno effettuate per aspersione o irrigazione localizzata, utilizzando 150-300 mc di acqua per ettaro.

5.6 - Difesa fitosanitaria

La difesa fitosanitaria viene basata sui principi della lotta integrata, attraverso interventi agronomici (semine rade, rispetto delle rotazioni colturali, scelta degli appezzamenti di coltivazione in funzione dell'esposizione, semine tardive nella seconda decade di ottobre meno suscettibili agli attacchi di alternaria), biologici (utilizzo di Bacillus per la lotta a lepidotteri nottuidi, oculata scelta delle varietà) e chimici.
La lotta chimica va effettuata solo nei casi in cui il fitofago raggiunge le soglia di intervento o nei casi in cui si verificano le condizioni ottimali di sviluppo di alcuni patogeni.
Per le malattie crittogamiche quali: Sclerotinia, Oidio, Rizoctonia, si interviene alla comparsa dei sintomi, mentre per l'Alternaria il mezzo chimico viene utilizzato dopo una attenta valutazione di alcuni parametri riguardanti le condizioni favorevoli di sviluppo del patogeno (elevata umidità, prolungata bagnatura delle foglie, temperature diurne superiori ai 10° C) e lo stadio fenologico delle piante (elevato vigore, notevole sviluppo epigeo, tenerezza dei tessuti).
I danni da fitofagi sulla "Carota Novella di Ispica" sono normalmente poco rilevanti perché quasi tutto il ciclo della coltura coincide con il periodo di riposo invernale degli insetti e, pertanto, gli interventi con insetticidi chimici sono molto limitati.
Tuttavia, in caso di erosioni precoci delle plantule, da parte di lepidotteri nottuidi (*Agrotis* spp.), il trattamento è giustificato al raggiungimento della soglia di intervento (1-2 larve oppure 1-2 piante erose per metro quadrato).

5.7 - Raccolta
La raccolta, effettuata giornalmente, sarà eseguita a partire dal 20 febbraio e fino al 15 di giugno.
Viene eseguita con l'ausilio di macchine raccoglitrici a operazioni riunite atte, come tali, a svolgere l'intera fase di raccolta in una sola passata in campo. Tali macchine sono, in genere, di tipo trainato o portato posteriormente dalla trattrice, con organi di lavoro comandati dalla p.d.p. e operano su una o due file di lavoro.
Sono costituite da: un apparato defogliatore o cimatore; un apparato sterratore e caricatore dei fittoni in appositi contenitori.
L'apparato estirpatore consiste in un vomerino che solleva il fittone, completo di apparato fogliare. Questo poi viene preso da una coppia di cinghie gommate che lo sollevano portandolo al dispositivo di cimatura del tipo a lama oscillante. Mentre le foglie vengono espulse verso la parte posteriore cadendo a terra, i fittoni cadono in un sottostante trasportatore trasversale a barrette rivestite di gomma che provvedono ad una prima separazione dalla terra. Altri trasportatori – elevatori, poi completano tale pulizia, provvedendo a riversare i fittoni in appositi contenitori (bins) che, una volta riempiti, vengono scaricati a terra.

5.8 - Lavorazione del prodotto
La lavorazione del prodotto fresco raccolto sarà eseguita giornalmente con le linee di lavorazioni presenti nelle aziende. Le fasi principali che caratterizzano il processo di lavorazione delle carote sono le seguenti: lavaggio, selezione scarti, calibratura, confezionamento. Le strutture di condizionamento e lavorazione devono ricadere nella zona di produzione individuata all'art. 3 del presente disciplinare, al fine di garantire la qualità, il controllo e la tracciabilità del prodotto.
La data finale per la commercializzazione viene fissata al 15 giugno. Le operazioni di produzione e di primo condizionamento devono avvenire nella zona di produzione individuata al punto 4.3, al fine di garantire la qualità, il controllo e la tracciabilità del prodotto. Sono ammesse ulteriori riconfezionamenti al di fuori dell' area geografica delimitata.

Art.6 - Legame con l'ambiente

Il riconoscimento della Carota Novella di Ispica come indicazione geografica protetta è giustificato dalla caratteristica di precocità del prodotto.
La particolare combinazione di fattori pedoclimatici e produttivi nell'area delimitata a cui si fa riferimento, consente al territorio di esprimersi al meglio, offrendo al prodotto le note caratteristiche organolettiche, giustificando quindi la sua reputazione.
Le favorevoli condizioni pedo-climatiche caratterizzano l'epoca di produzione della "Carota Novella di Ispica". Infatti, la Carota di Ispica è "novella" cioè raggiunge la maturazione commerciale già alla fine di Febbraio (20 febbraio) e fino agli inizi di Giugno (15 giugno). Si delinea così un prodotto novello, tipico siciliano, che si lega totalmente al territorio di produzione.
La "Carota Novella di Ispica", pertanto, è una carota presente sul mercato nel periodo invernale – primaverile avente le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco, quali croccantezza, profumo intenso ed un aroma di erbaceo.
Il territorio di produzione della "Carota Novella di Ispica" è caratterizzato da temperature medie invernali elevate, elevato numero di ore di luce solare, terreni di buona fertilità. I parametri qualitativi e il particolare ciclo produttivo risultano intimamente legati alle caratteristiche fisiche (pedologiche e climatiche) e biochimiche (processi di trasformazione e utilizzazione delle sostanze necessarie alla vita) che interagendo, fanno del territorio ibleo un indispensabile sistema armonico, capace di esaltarli e caratterizzarli.
La vocazionalità del territorio ne facilita la coltivazione in quanto le ottimali condizioni ambientali e in particolare il clima temperato e asciutto della fascia costiera, consentono alla pianta di mantenere un'ottima salubrità generale. Nel contempo l'estensione del comprensorio consente alle aziende un più ampio avvicendamento colturale con altre ortive, evitando i fenomeni negativi di stanchezza del terreno. Tutto questo, in generale, permette una netta riduzione degli interventi fitoiatrici.
Nel territorio interessato alla produzione della "Carota Novella di Ispica" non si verificano né eccessivi cali di temperatura, né eccessi di piovosità o di aridità. E' dimostrato che le temperature che si verificano nel comprensorio sono quelle che favoriscono una colorazione molto intensa, anche per effetto non indifferente della luminosità, una conformazione molto regolare e un'ottimizzazione dei contenuti in zuccheri, beta carotene e sali minerali. Anche i terreni rispondono alle esigenze della coltivazione, che predilige il medio impasto tendente allo sciolto, con scheletro non grossolano, con buona dotazione di elementi nutritivi, con buone caratteristiche di profondità e freschezza, ma che va bene anche in terreni tendenti al sabbioso purché sostenuti da adeguate concimazioni e irrigazioni. Questi di fatto sono le caratteristiche pedologiche delle superfici su cui si sviluppa la coltivazione della "Carota Novella di Ispica".
Nasce così in un'intima connessione tra l'area di produzione e la carota novella. Il consumatore identifica le sue caratteristiche con il territorio di origine. I vecchi produttori ricordano ancora che gli importatori europei dicevano di riconoscere immediatamente un carico di "Carota Novella di Ispica", appena si apriva il vagone che le conteneva, per il profumo particolare e intenso che si sviluppava.
Nello stesso tempo nel territorio, a cominciare dagli anni '50, accadeva una rivoluzione socio – economica che segnerà il territorio e che ne caratterizzerà il suo sviluppo nel futuro.
Rimane ancora il ricordo di quel grosso fenomeno sociale della migrazione bracciantile che avveniva nelle provincie di Ragusa e Siracusa nel periodo della raccolta della "Carota Novella di Ispica" che, nel passato impegnava notevoli quantità di manodopera, innescando un flusso verso le zone del comprensorio proveniente, in particolare, dall'area montana dove le occasioni di lavoro erano limitate.
Sin dagli anni 70 l'intima connessione della "Carota Novella di Ispica" con il territorio del comprensorio delimitato è stata occasione di pubblicazioni scientifiche (Pina avveduto, *"La coltivazione della Carota ad Ispica"*, L.E.R, 1972), convegni, tesi di laurea con riferimenti a prove

e sperimentazioni svolte nel territorio del comprensorio, (G. Corallo, *"La carota ad Ispica"*, A.A 1969-1670, Università degli studi di Catania –Facoltà di Economia e Commercio).
Le origini documentate della coltivazione della carota di Ispica risalgono al 1955 e a pochi anni dopo le prime notizie sulla sua esportazione. Dagli anni '50, la coltivazione della Carota di Ispica si è progressivamente allargata fino a comprendere l'area delimitata al punto 4, sia per motivi legati al fenomeno agrario della "stanchezza del terreno" sia per il grande successo commerciale riscontrato sui mercati nazionali ed esteri. Importanti testimonianze sono fornite dalla pubblicazione di Pina Avveduto "La Coltivazione della Carota ad Ispica" del 1972, l'autrice relativamente alla rapida espansione della coltivazione della Carota di Ispica scriveva: " *Come è intuibile , la rapida diffusione della nuova coltivazione è stata favorita dalla facile commerciabilità del prodotto, accettato ed anzi richiesto da tutti i mercati nazionali ed internazionali per i sui pregi intrinseci [...]. La nostra carota infatti si fa preferire per precocità, qualità di forma (pezzatura), proprietà organolettiche (colore, sapore), proprietà chimiche (ricchezza di carotene e glucosio)"*.

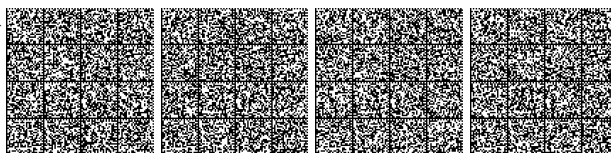
Art. 7 – Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo Suolo e Salute, Via Paolo Borsellino, 12/B - 61032 Fano (PU), tel./ fax. +39 0721 860543, e-mail : info@suoloesalute.it.

Art. 8 – Confezione ed Etichettatura

La "Carota Novella di Ispica" IGP è confezionata in imballaggi sigillati, in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura del sigillo. Sono ammesse le seguenti confezioni:
- vassoio fino a 2 kg ricoperto da film di protezione;
- sacco di peso compreso tra 1 e 6 kg, in polietilene o polipropilene;
- sacco salva-freschezza di peso compreso tra 6 e 12 kg.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:
- logo della denominazione "Carota Novella di Ispica" IGP;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- la categoria commerciale di appartenenza "extra" e "I".

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Il logo della "Carota Novella di Ispica" si compone di un segno grafico (colore arancio) che rappresenta una carota, sormontato da un triangolo irregolare (verde) con il vertice rivolto verso il basso. Il segno grafico è disposto a sinistra rispetto alla dicitura "Carota Novella di Ispica". La "N" maiuscola di "Novella" interseca la sagoma della carota circa a metà della propria altezza, mentre la dicitura "di Ispica" viene riportata sotto "Novella", tutte le lettere sono di colore verde. I caratteri hanno le estremità arrotondate.

I colori pantone di riferimento sono:
Pantone 348 C (verde) stampa in quadricromia: C=100; M=0; Y=79; K=27;
Pantone 144c (arancio) stampa in quadricromia: C=0; M=47; Y=100; K=0.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

"Carota Novella di Ispica"

N° CE:

D.O.P. ( ) I.G.P. (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO

Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentri e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma –
Recapito telefonico: +39 06 46655106 – Fax +39 06 46655306
e-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. ASSOCIAZIONE:

Nome : Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della "Carota Novella di Ispica"
Indirizzo: c/o Agriconsult – Viale dei Platani, 34/b – 97100 Ragusa
Tel. : 0932/643569
Fax : 0932/254479
E-mail : info@studioagriconsult.it
Composizione: Produttori / trasformatori (X) altro ( )

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cerali freschi o trasformati.

4. Descrizione del disciplinare:
(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1 Nome: "Carota Novella di Ispica"

4.2 Descrizione:
La "Carota Novella di Ispica" ad indicazione geografica protetta è il prodotto della coltivazione della specie *Daucus carota L.*. Le varietà utilizzate derivano dal gruppo di varietà *carota semilunga nantese* e i relativi ibridi, quali: Exelso, Dordogne, Nancò, Concerto, Romance, Naval, Chambor, Selene. Potranno essere aggiunti altri ibridi purché derivanti dal gruppo di varietà carota semilunga nantese e purché i produttori abbiano dimostrato attraverso prove sperimentali documentate la conformità ai parametri qualitativi della Carota Novella di Ispica. L'utilizzo dei nuovi ibridi ai fini della produzione della Carota Novella di Ispica è consentito previa valutazione positiva delle prove sperimentali da parte del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell'Organismo di Controllo o di altro soggetto.

All'atto della sua immissione al consumo la Carota di Ispica si presenta di forma cilindrica-conica, di diametro compreso tra 15 e 40 mm e di peso compreso tra 50 e 150 gr, senza radichette secondarie e radice apicale e senza fessurazioni del fittone.
La Carota Novella di Ispica raggiunge la maturazione commerciale già alla fine di Febbraio (20 febbraio) e fino agli inizi di Giugno (15 giugno). La "Carota Novella di Ispica", pertanto, è una carota presente sul mercato nel periodo invernale – primaverile avente le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco. Per ciò che concerne i parametri chimici – nutrizionali si specifica:

- il contenuto in glucidi elevato: > 5% del peso fresco;
- il contenuto in beta-carotene, in considerazione dell'epoca di produzione: > 4 mg/100 g di prodotto fresco;
- il contenuto in sali minerali: compreso tra 0.5% e 0.9%.

Le caratteristiche sensoriali sono state valutate attraverso il metodo UNI 10957 del 2003. I descrittori sono stati quantificati utilizzando una scala di intensità a 5 punti secondo lo schema UNI ISO 4121 del 1989 con un intervallo che va dalla più bassa intensità (valore 1) alla più alta (valore 5).
Il punteggio minimo espresso dai giudici per i principali descrittori è il seguente:

- intensità del colore 2.5
- croccantezza 2.5
- odore tipico di carota 2.5
- aroma erbaceo 2.5

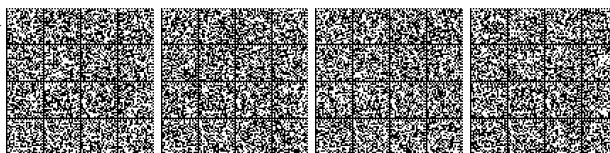
Inoltre, l'epidermide si presenta lucida, la polpa tenera, ed il cuore poco fibroso.

Può ottenere il riconoscimento solo la "Carota Novella di Ispica" appartenente alle categorie commerciali extra e I , definite dalla norma CEE-ONU riguardante la commercializzazione e il controllo della qualità commerciale delle carote.
La "Carota Novella di Ispica" IGP è confezionata in imballaggi sigillati, in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura del sigillo. Sono ammesse le seguenti confezioni:

- vassoio fino a 2 kg ricoperto da film di protezione;
- sacco di peso compreso tra 1 e 6 kg, in polietilene o polipropilene;
- sacco salva-freschezza di peso compreso tra 6 e 12 kg.

4.3 Zona geografica:
La zona di produzione della "Carota Novella di Ispica" comprende i comuni delle seguenti province fino ad un'altitudine di 550 m.s.l:

- Ragusa: i comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ispica, Modica, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria;
- provincia di Siracusa: comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini;
- provincia di Catania: comune di Caltagirone;
- provincia di Caltanissetta: comune di Niscemi.

4.4. Prova dell'origine:
Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori, dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva entro il mese di dicembre, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Ogni produttore deve possedere degli appositi quaderni di campagna dove registrare tutte le operazioni colturali, negli stessi verrà annotato un codice per ogni lotto seminato, che seguirà la partita in tutte le fasi di coltivazione, di raccolta, di trasporto in magazzino, di lavorazione

e di commercializzazione, per garantire in qualsiasi momento la tracciabilità e la totale trasparenza a tutela del consumatore.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

4.5 Metodo dell'ottenimento:
Il metodo di produzione prevede un'aratura profonda 40-50 cm prima della semina.
La rotazione colturale deve essere effettuata ogni tre anni e, pertanto, la coltivazione di carota non potrà ritornare sullo stesso appezzamento prima che siano trascorse due annate agrarie. E' ammessa la coltivazione sullo stesso appezzamento per due annate successive solo nei terreni in cui non sia stata mai coltivata la carota. La rotazione è di tipo "aperta", nel senso che la coltivazione di carota può essere avvicendata con ortaggi da pieno campo, cereali e leguminose. E' da escludere ogni forma di consociazione.
La semina è eseguita in autunno e effettuata con l'ausilio di seminatrici pneumatiche di precisione a sesto prestabilito e successiva rullatura con interramento medio del seme a cm 1.
L'investimento colturale varia da 1.500.000 a 2.000.000 di semi per ettaro di superficie a seconda del sistema colturale adottato.
Le unità fertilizzanti (U.F.) utilizzate, non possono essere distribuite in quantità superiori alle seguenti U.F. ad ettaro: N: 150; P_2O_5: 80; K_2O: 240; MgO: 40; privilegiando sempre concimi misto-organici. E' ammesso l'uso di concimi a base di meso e micro elementi. Sono ammesse operazioni di sarchiature atte ad eliminare le erbe infestanti, migliorare la sofficità del terreno e distribuire i concimi di copertura. La difesa fitosanitaria viene basata sui principi della lotta integrata, attraverso interventi agronomici, biologici. La lotta chimica va effettuata solo nei casi in cui il fitofago raggiunge le soglia di intervento o nei casi in cui si verificano le condizioni ottimali di sviluppo di alcuni patogeni.
La raccolta, effettuata giornalmente, sarà eseguita a partire dal 20 febbraio e fino al 15 di giugno. Viene eseguita con l'ausilio di macchine raccoglitrici a operazioni riunite atte, come tali, a svolgere l'intera fase di raccolta in una sola passata in campo.
La lavorazione del prodotto fresco raccolto sarà eseguita giornalmente con le linee di lavorazione presenti nelle aziende. Le fasi principali che caratterizzano il processo di lavorazione delle carote sono le seguenti: lavaggio, selezione scarti, calibratura, confezionamento. La data finale per la commercializzazione viene fissata al 15 giugno.
Le operazioni di produzione e di primo condizionamento devono avvenire nella zona di produzione individuata al punto 4.3, al fine di garantire la qualità, il controllo e la tracciabilità del prodotto. Sono ammessi ulteriori riconfezionamenti al di fuori dell' area geografica delimitata.

4.6 Legame:
Il riconoscimento della Carota Novella di Ispica come indicazione geografica protetta è giustificato dalla sua precocità di raccolta.
Le favorevoli condizioni pedo-climatiche caratterizzano, infatti, l'epoca di produzione della "Carota Novella di Ispica". La carota di Ispica è "novella" cioè raggiunge la maturazione commerciale già alla fine di Febbraio (20 febbraio) e fino agli inizi di Giugno (15 giugno). Si delinea così un prodotto novello, tipico siciliano, che si lega totalmente al territorio di produzione. A ciò si aggiunge il fatto che la "Carota Novella di Ispica" è presente sul mercato nel periodo invernale – primaverile vantando le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco, quali croccantezza, profumo intenso e un aroma di erbaceo.
Il territorio di produzione della "Carota Novella di Ispica" è caratterizzato da temperature medie invernali elevate, elevato numero di ore di luce solare, terreni di buona fertilità. I parametri qualitativi e il particolare ciclo produttivo risultano intimamente legati alle

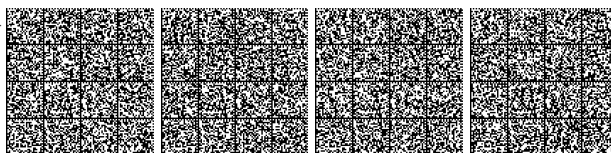
caratteristiche fisiche e biochimiche che interagendo, fanno del territorio ibleo un indispensabile sistema armonico, capace di esaltarli e caratterizzarli.
La vocazionalità del territorio ne facilita la coltivazione in quanto le ottimali condizioni ambientali e in particolare il clima temperato e asciutto della fascia costiera, consentono alla pianta di mantenere un'ottima salubrità generale.
Nel territorio interessato alla produzione della "Carota Novella di Ispica" non si verificano né eccessivi cali di temperatura, né eccessi di piovosità o di aridità. E' dimostrato che le temperature che si verificano nel comprensorio sono quelle che favoriscono una colorazione molto intensa anche per l'effetto non indifferente della quantità di luce che investe i terreni da settembre a marzo**,** una conformazione molto regolare e un'ottimizzazione dei contenuti in zuccheri, beta carotene e sali minerali, che valutati in relazione all'epoca di raccolta caratterizzano ulteriormente la Carota Novella di Ispica. Anche i terreni rispondono alle esigenze della coltivazione, che predilige il medio impasto tendente allo sciolto, con scheletro non grossolano, con buona dotazione di elementi nutritivi, con buone caratteristiche di profondità e freschezza, ma che va bene anche in terreni tendenti al sabbioso purché sostenuti da adeguate concimazioni e irrigazioni.
Sono queste le condizioni che hanno portato al successo della "Carota di Ispica". I vecchi produttori ricordano infatti che gli importatori europei dicevano di riconoscere immediatamente un carico di Carota Novella di Ispica, appena si apriva il vagone che le conteneva, per il profumo particolare ed intenso che si sviluppava.
Le origini documentate della coltivazione della carota di Ispica risalgono al 1955 e a pochi anni dopo risalgono le prime notizie sulla sua esportazione. Dagli anni '50, la coltivazione della carota di Ispica si è progressivamente allargata fino a comprendere l'area delimitata al punto 4, sia per motivi legati al fenomeno agrario della "stanchezza del terreno" sia per il grande successo commerciale riscontrato sui mercati nazionali ed esteri. Importanti testimonianze sono fornite dalla pubblicazione di Pina Avveduto "*La Coltivazione della Carota ad Ispica*" del 1972, l'autrice, relativamente alla rapida espansione della coltivazione della Carota di Ispica, scriveva: "*Come è intuibile, la rapida diffusione della nuova coltivazione è stata favorita dalla facile commerciabilità del prodotto, accettato ed anzi richiesto da tutti i mercati nazionali ed internazionali per i sui pregi intrinseci [...]. La nostra carota infatti si fa preferire per precocità, qualità di forma (pezzatura), proprietà organolettiche (colore, sapore), proprietà chimiche (ricchezza di carotene e glucosio)"*.

4.7 Struttura di controllo:
La struttura di controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.
Nome: Suolo e Salute s.r.l
Indirizzo:Via Paolo Borsellino, 12/B - 61032 Fano (PU)
Tel.: +39 0721 860543
Fax: +39 0721 860543
E-mail : info@suoloesalute.it

4.8 Etichettatura:
La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:
- logo della denominazione "Carota Novella di Ispica" IGP;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- la categoria commerciale di appartenenza "extra" e "I".

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della "Carota Novella di Ispica" si compone di un segno grafico che rappresenta una carota, sormontato da un triangolo irregolare con il vertice rivolto verso il basso. Il segno grafico è disposto a sinistra rispetto alla dicitura "Carota Novella di Ispica". La "N" maiuscola di "Novella" interseca la sagoma della carota circa a metà della propria altezza, mentre la dicitura "di Ispica" viene riportata sotto "Novella", tutte le lettere sono di colore verde. I caratteri hanno le estremità arrotondate.

10A15578

PROVVEDIMENTO 14 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pancetta Piacentina» registrata in qualità di Denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 1263 del 01.07.96 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Pancetta Piacentina";

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (UE) n 1170 della Commissione del 10 dicembre 2010, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

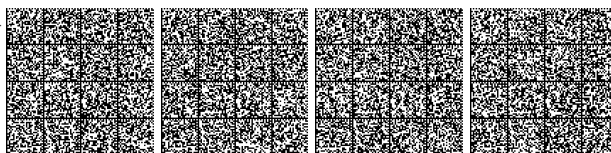
Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente , a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. "Pancetta Piacentina", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Denominazione di origine protetta "Pancetta Piacentina", nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1170 del 10 dicembre 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta "Pancetta Piacentina", sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 14 dicembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta PANCETTA PIACENTINA

Art.1 – Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta "Pancetta Piacentina" é riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 - Zona di produzione

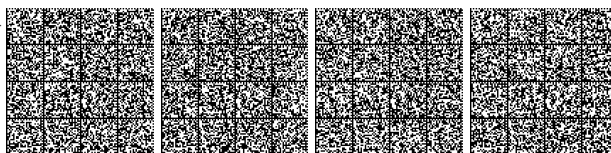
Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione della Pancetta Piacentina debbono essere situati del territorio delle Regioni Lombardia ed Emilia Romagna.
I suini nati, allevati e macellati nelle suddette Regioni debbono essere conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione d'origine di Parma e San Daniele.
Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne razze, alimentazione e metodologia di allevamento.
I suini debbono essere di peso di 160 kg, più o meno 10 %, di età non inferiore ai nove mesi. Le carcasse devono avere le caratteristiche definite ai sensi Reg. (CE) n°1234/2007 del 22/10/2007.
Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli.
Il documento del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dall'Autorità di controllo indicata nel successivo art.7.
La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m., a motivo delle particolari condizioni climatiche.

Art. 3 - Materie prime

La Pancetta Piacentina è derivata da suini che corrispondono alle caratteristiche dell'art. 2. Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retro sternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle.
La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino che si ottiene isolando con apposita sezionatura dapprima il cosiddetto "pancettone" che comprende varie parti e da cui si ottiene la pancetta vera e propria.
Dopo la sezionatura il pezzo viene squadrato e rifilato. II trasferimento delle pancette allo stabilimento di trasformazione, deve avvenire entro le 72 ore successive con mezzi refrigerati. Le pancette squadrate e rifilate devono sostare in cella frigorifera fino al momento della salatura.

Art. 4 - Metodo di elaborazione

II processo di elaborazione inizia con la salagione a secco che consiste nel mettere a contatto con le carni una miscela composta da:
Dosi per 100 Kg di carne fresca

♦ cloruro di sodio:	min l,5 Kg - max 3,5 Kg
♦ nitrato di sodio e/o potassio:	max 15 gr
♦ pepe nero e/o bianco in grani e/o spezzato:	min 30 - max 50 gr
♦ chiodi di garofano:	max 40 gr
♦zuccheri:	max 1,5 Kg
♦ sodio L-ascorbato (E301):	max 200 gr

L'operazione di salagione é effettuata a mano. E'vietata la salagione in salamoia.
Le pancette salate sono poi accatastate su appositi piani in celle frigorifere con temperatura di 3-5 °C ed umidità relativa del 70 - 90 % per un periodo non inferiore a 10 gg.
Dopo tale periodo si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie. Dopo la salagione e la raschiatura, le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra proveniente da suini con i requisiti descritti all'art. 2. Infine alle estremità non coperte dalla cotenna sono applicabili lembi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello naturale di suino. Sulla cucitura laterale invece e applicabile diaframma parietale suino, budello naturale suino o carta vegetale, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura.
Successivamente le pancette sono legate. Dopo aver effettuato la foratura in modo omogeneo su tutta la superficie, le pancette sostano in locali con temperatura da 0 °C a 5 °C per alcune ore.
Successivamente le pancette passano alla fase di asciugamento che avviene per un periodo non superiore a 7 giorni, ad una temperatura compresa tra 15 e 25 °C, durante questa fase si constata il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione.

Art. 5 - Stagionatura

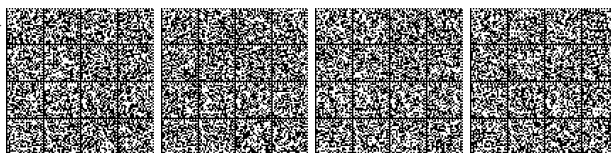
La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore a tre mesi dalla data di salatura.
La stagionatura avviene in ambienti aventi temperatura compresa tra i 10 e 14 °C ed umidità relativa del 70-90 %.
Durante tale fase è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nelle vallate piacentine.

Art. 6 - Caratteristiche

La Pancetta Piacentina, all'atto della immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Aspetto esterno: forma cilindrica.
Peso: da 4 a 8 kg.
Colore: rosso vivo inframmezzato del bianco delle parti grasse.
Aroma e sapore: carne di profumo gradevole, dolce dal sapore sapido.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

	Min	Max
Umidità (%)	25	41
Proteine (%)	9	16,5
Grassi (%)	38	63
Ceneri (%)	2	5,5
pH	5	6

La Pancetta Piacentina può essere commercializzata sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci od affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 8, esclusivamente nella zona di trasformazione indicata all'art. 2.

Art.7 - Legame

I requisiti della “Pancetta Piacentina” dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata. Nell’area di approvvigionamento della materia prima, di cui all’art.2, l’evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell’industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.
L’elaborazione localizzata della “Pancetta Piacentina” trae giustificazione dalle condizioni della microzona dell’area geografica. I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell’area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito.
L’insieme “materia prima – prodotto – denominazione” si collega all’evoluzione socio-economica specifica dell’area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

Art. 8 - Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CE n. 510/2006 del 20/03/2006.

Art. 9 – Designazione e Presentazione

La designazione "Pancetta Piacentina" deve essere indicata in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta, che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta".
Tali indicazioni possono essere abbinate al logo della denominazione. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

<< PANCETTA PIACENTINA >>

N. CE:

DOP (X) IGP ( )

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO

Nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre n.20 - 00187 ROMA
Tel : 06-46655104
Fax:06-46655306
e-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. ASSOCIAZIONE

Nome: Consorzio della Coppa Piacentina, del Salame Piacentino, della Pancetta Piacentina a Denominazione di Origine Protetta
Indirizzo: Via Colombo n. 35 – 29100 Piacenza
Tel. 0523 – 591260
Fax : 0523 - 608714
e-mail:salumi.piacentini@libero.it

Composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ( )

3. TIPO DI PRODOTTO

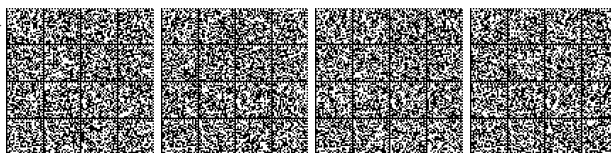
Classe 1.2 – Prodotti a base di carne

4. Descrizione del disciplinare

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, par.2)

4.1 Nome: "Pancetta Piacentina"

4.2 Descrizione

La "Pancetta Piacentina" appartiene ai prodotti salati, naturalmente stagionati, da conservare crudi. Per la produzione si utilizza la parte ventrale del grasso di copertura della mezzana,, che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, ed i fasci muscolari del tronco.
Il prodotto finito è di forma cilindrica, di peso dai 4 kg agli 8 kg, di colore rosso vivo inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. La carne è di profumo gradevole, dolce con sapore sapido.
La Pancetta Piacentina è derivata da suini nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia.

4.3 Zona geografica
La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza, limitatamente alle aree ad altitudine inferiore ai 900 metri s.l.m., a motivo delle particolari condizioni climatiche.

4.4 Prova dell'origine
Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo degli allevatori, macellatori, produttori e stagionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

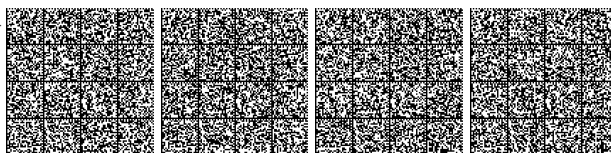
4.5 Metodo di ottenimento
La produzione della "Pancetta Piacentina" comprende le seguenti fasi: rifilatura, salagione a secco; legatura; asciugatura e stagionatura.
La stagionatura decorre dall'inizio della salagione e non deve essere inferiore a 3 mesi.

4.6 Legame
I requisiti della "Pancetta Piacentina" dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali e umani. In particolare, la caratterizzazione della materia prima è strettamente legata alla zona geografica delimitata. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, di cui al punto 4.2., l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione dell'industria casearia, particolarmente specializzata, che hanno determinato la vocazione produttiva della suinicoltura locale.
L'elaborazione localizzata della "Pancetta Piacentina" trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata al punto 4.3. I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua, ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito.
L'insieme " materia prima – prodotto – denominazione" si collega all'evoluzione socio-economica specifica dell'area interessata, con delle connotazioni altrove non riproducibili.

4.7 Organismo di controllo
Nome: E.CE.PA. – Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari
Indirizzo: Strada dell'Anselma, 5 – 29100 Piacenza
Tel.: 0523 – 60.96.62
Fax: 0523 – 64.44.47
e-mail: amministrazione@ecepa.it

4.8 Etichettatura
Il prodotto immesso al consumo deve recare la dicitura "Pancetta Piacentina".
La denominazione "Pancetta Piacentina" deve essere riportata in etichetta con caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla menzione "Denominazione di Origine Protetta".

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole, dai cui allevamenti il prodotto deriva.

10A15579

PROVVEDIMENTO 14 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Prosciutto di Modena» registrata in qualità di Denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1107 del 12 giugno 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 1107 del 12.06.96 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Prosciutto di Modena";

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1167 della Commissione del 9 dicembre 2010, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente , a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. "Prosciutto di Modena", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta "Prosciutto di Modena", nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1167 del 9 dicembre 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta "Prosciutto di Modena", sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 14 dicembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

Disciplinare di Produzione della Denominazione d'Origine Protetta "Prosciutto di Modena"

A

NOME DEL PRODOTTO CHE COMPRENDE LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Il nome del prodotto è "PROSCIUTTO DI MODENA".

La denominazione d'origine "Prosciutto di Modena" è giuridicamente protetta a livello nazionale dalla legge della Repubblica Italiana 12 gennaio 1990 n. 11 "Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto", attualmente in vigore, ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Reg. CEE 2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

B

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO MEDIANTE INDICAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE, MICROBIOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE

La denominazione di origine del "Prosciutto di Modena" è riservata esclusivamente al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salagione alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione e viene attestata dal contrassegno apposto sulla cotenna citato alla scheda A, atto a garantire l'origine, l'identificazione e l'osservanza delle disposizioni produttive contenute nel presente disciplinare.

Il prosciutto di Modena è ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca di suini nati, allevati, e macellati nelle seguenti regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio, secondo le prescrizioni produttive contenute nel presente disciplinare.

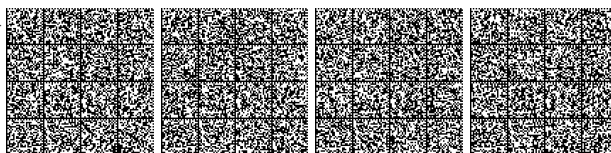
I suini devono essere macellati in ottimo stato sanitario e dissanguati secondo le migliori tecniche di produzione, non prima del nono mese dalla nascita.

E' esclusa l'utilizzazione di verri e scrofe.

La coscia fresca deve avere per base ossea il femore, la tibia, la rotula e la prima fila delle ossa tarsiche.

Le cosce dei suini impiegate per la preparazione del Prosciutto di Modena devono essere di peso sufficiente a far conseguire un peso, a fine stagionatura, non inferiore ai sette chilogrammi.

Lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), con la coscia e la relativa faccia esterna poste sul piano orizzontale, non deve essere inferiore a 15 millimetri, cotenna compresa, in funzione della pezzatura.

La giusta consistenza del grasso è stimata attraverso la determinazione del numero di jodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singola coscia il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15%.

Sono escluse le cosce provenienti da suini con miopatie conclamate (PSE, DFD, postumi evidenti di pregressi processi flogistici e traumatici, ecc.), accertate obiettivamente e certificate, al macello, da un medico veterinario.

Dopo la macellazione, le cosce suine non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione. Per refrigerazione si intende che le cosce suine devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna variabile tra – 1 grado C° e + 4 gradi C°.

Non è ammessa la lavorazione di cosce suine che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 o da oltre 120 ore.

Il prosciutto di Modena, al termine della stagionatura presenta particolari caratteristiche organolettiche e qualitative, che si concretizzano in una oggettiva caratterizzazione e nella ricorrenza di determinati parametri; questi ultimi sono l'inequivocabile risultato della correlazione, confermata nel tempo fra caratteristiche organolettiche e parametri chimici in funzione delle metodiche produttive.

Le particolari caratteristiche organolettiche e qualitative del prosciutto di Modena rispondono ai seguenti requisiti:

a) forma a pera, con esclusione del piedino ottenuta con l'eliminazione dell'eccesso di grasso mediante rifilatura ed asportazione di parte delle cotenne e del grasso di copertura;
b) peso minimo non inferiore a chilogrammi sette; di norma ricompreso tra gli otto e dieci chilogrammi;
c) colore rosso vivo del taglio;
d) sapore sapido ma non salato;
e) aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago;
f) consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

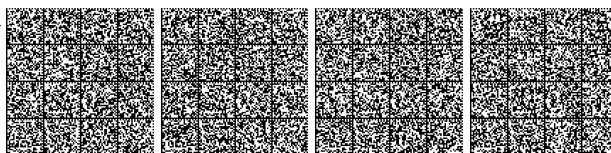
Per quanto riguarda l'osservanza di determinati parametri, il prosciutto di Modena è altresì caratterizzato dall'osservanza di requisiti, verificati mediante l'analisi chimica e riferiti alla composizione centesimale di una frazione del muscolo bicipite femorale, rilevati prima dell'apposizione del contrassegno di cui alla scheda A del presente disciplinare.

L'umidità percentuale non deve essere inferiore al 59%, né superiore al 63,5%.

Il cloruro di sodio in percentuale non deve essere inferiore al 4,5% né superiore al 6,7%.

L'indice di proteolisi (composizione percentuale delle frazioni azotate solubili in acido tricloroacetico -TCA- riferite al contenuto in azoto totale) non deve essere inferiore al 21%, né superiore al 31%.

Il peso del prosciutto di Modena intero è di norma ricompreso tra gli otto e i dieci chilogrammi, e comunque mai inferiore a sette chilogrammi.

Il prosciutto di Modena è commercializzato anche frazionato; in tal caso su ogni pezzo o porzione viene apposto il contrassegno di cui alla scheda A. Qualora non sia possibile conservare sul prodotto il contrassegno, questo dovrà essere apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione, sotto il controllo dell'organismo abilitato.

C

DELIMITAZIONE DELLA ZONA GEOGRAFICA E RISPETTO DELLE CONDIZIONI DI CUI ALL'ART. 2, PARAGRAFO 4

La zona tipica di produzione del prosciutto di Modena, corrisponde alla particolare zona collinare insistente sul bacino oroidrografico del fiume Panaro e sulle valli confluenti, e che, partendo dalla fascia pedemontana, non supera i 900 metri di altitudine comprendendo i territori dei seguenti Comuni: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montanto, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (già Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti.

Nella zona di cui al precedente comma devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) e devono quindi svolgersi tutte le fasi della trasformazione della materia prima, previste dal presente disciplinare fino alla stagionatura completa.

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle regioni Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio.

Nella suddetta zona di provenienza della materia prima hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Modena e gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione, nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione tutelata.

Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini devono essere idonei a garantire le tradizionali qualità del prodotto in esito a precise prescrizioni produttive, originate da peculiari tecniche d'allevamento praticate nella zona considerata, puntualmente codificate e pertanto riconosciute e generalmente adottate all'interno del circuito della produzione tutelata.

Sono pertanto ammessi gli animali in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano. Sono altresì ammessi gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorati dal Libro Genealogico Italiano.

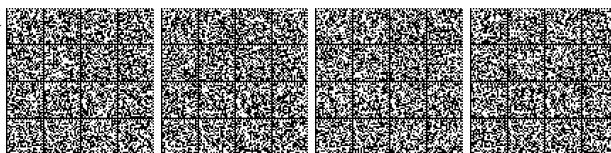
Sono inoltre ammessi gli animali di altre razze, meticci e ibridi, purché provengano da schemi di selezione od incrocio con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano, per la produzione del suino pesante.

In osservanza alla tradizione, sono comunque esclusi i portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento alla sensibilità agli stress (PSS) che oggi sono rilevati obiettivamente anche sugli animali "*post mortem*" e sui prosciutti stagionati.

Sono in ogni caso esclusi gli animali che non producono cosce conformi al presente disciplinare, con riferimento alle prescrizioni di cui alla scheda B.

Sono comunque esclusi gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland.

I tipi genetici utilizzati devono assicurare il raggiungimento di pesi elevati con buone efficienze, e comunque, un peso medio per partita (peso vivo) di 160 chilogrammi (più o meno 10%).

Gli alimenti consentiti, le quantità, e le modalità di impiego devono essere quelli riportati nelle tavole prescritte, e inserite al termine di questa scheda.

L'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e, per tradizione, con siero di latte.

Rispetto alle quantità indicate nel presente disciplinare sono ammesse tolleranze massime del 10%.

Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità nell'alimento è consentita una presenza massima di acido linoleico pari al 2% della sostanza secca della dieta.

Siero di latte (sottoprodotto di cagliate) e latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno.

Se associato a borlande il contenuto totale di azoto deve essere inferiore al 2%.

Patata disidratata e manioca insieme non devono superare il 15% della sostanza secca della razione.

I fattori di caratterizzazione della coscia suina fresca sono prescritti nelle condizioni indicate nella precedente scheda B.

Le fasi di allevamento dei suini destinati alla produzione del prosciutto di Modena sono così definite:

- allattamento: da 0 a 30 giorni sotto scrofa
- svezzamento: da 30 a 80 giorni
- magronaggio: da 30 a 80 chilogrammi di peso
- ingrasso: da 80 a 160 chilogrammi e oltre

Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione CEE.

Le strutture e le attrezzature dell'allevamento devono garantire agli animali condizioni di benessere.

I ricoveri devono risultare ben coibentati e ben aerati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.

I pavimenti devono essere caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazioni e realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucciolevoli.

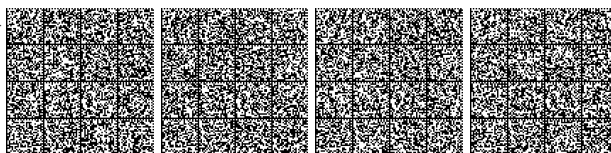
In relazione alla tipologia dell'alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione.

L'unicità del suino pesante italiano è stata riconosciuta direttamente dalla Comunità. Infatti in sede di applicazione del Reg. CEE n. 3220/84 – concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine – ha riconosciuto unicamente all'Italia la presenza sul territorio delle due popolazioni suine:

- il suino leggero, macellato a pesi conformi alle medie europee e destinato al consumo di carni fresche
- il suino pesante, macellato a pesi superiori ai 150/160 chilogrammi, le cui carni sono destinate all'industria salumiera.

Questo ha portato a distinguere le carcasse in "leggere" e "pesanti" ed alla applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale (Decisione Commissione 21712/88).

In particolare onde garantire l'osservanza delle condizioni indicate nel presente disciplinare, gli allevamenti si assoggettano al seguente regime di controllo. E' instaurato un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di particolari condizioni produttive delle materie prime, nonché degli obiettivi posti a carico di tutti i soggetti ricompresi nel circuito della produzione tutelata del Prosciutto di Modena (allevatori, macellatori, sezionatori, produttori).

Per essere compresi nel "circuito della produzione tutelata" gli allevatori devono essere preventivamente riconosciuti e codificati dall'organismo abilitato.

A tal fine, gli allevatori presentano all'organismo abilitato apposita richiesta; questi, effettuati gli accertamenti del caso, assegna ad ogni singolo allevatore un codice di identificazione su base alfanumerica, e gli fornisce gli appositi supporti cartacei, prenumerati e precodificati, indispensabili per il rilascio della dichiarazione di cui in appresso.

L'allevatore riconosciuto nelle forme previste dai punti precedenti appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile.

L'apposizione di tale timbro è effettuata mediante applicazione, con apposito strumento a compressione, di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche "*post mortem*", sulla porzione laterale di entrambe le cosce del suinetto posta appena sotto una linea orizzontale che parte dalla rotula ed in corrispondenza della parte inferiore del bicipite femorale.

La timbratura riproduce il codice d'identificazione dell'allevatore ed una ulteriore lettera alfabetica, utilizzata in funzione variabile in relazione al mese di nascita dell'animale. La timbratura è apposta sotto la responsabilità dell'allevatore.

Nelle ipotesi in cui il suino timbrato venga trasferito ad altro allevamento, quest'ultimo deve essere stato preventivamente riconosciuto dall'organismo abilitato e deve apporre un nuovo timbro recante il proprio codice di identificazione su entrambe le cosce dei suini, in modo da risultare indelebile ed inamovibile anche "*post mortem*". Nell'ipotesi suindicata, per soddisfare tutte le esigenze correlate con il benessere animale, la seconda apposizione del timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice di origine sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo. La tracciabilità del prodotto è garantita anche dalle procedure di registrazione adottate dal macello, soggette ad omologazione e verifica sistematiche da parte dell'organismo di controllo.

Il timbro di cui al punto precedente è apposto sulla porzione laterale della coscia con una superficie di ingombro non superiore a 45 millimetri per 85 millimetri preferibilmente, non oltre l'ottavo mese di vita.

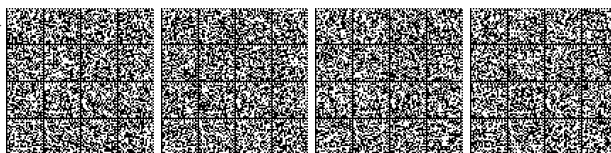
Il timbro deve comunque essere apposto prima dell'invio del suino alla macellazione.

L'allevatore è obbligato a rilasciare, per i suini avviati alla macellazione, una dichiarazione attestante la conformità alle prescrizioni ed alle condizioni particolari previste dal presente disciplinare.

A tal fine, all'atto della spedizione dei suini presso un macello riconosciuto, l'allevatore deve compilare, in triplice copia, un esemplare della dichiarazione i cui supporti cartacei gli sono stati preventivamente forniti dall'organismo abilitato.

La dichiarazione identificativa dell'allevatore, prenumerata, e precodificata e da questi datata e sottoscritta attesta l'osservanza delle prescrizioni produttive disposte dal presente disciplinare e, inoltre, è integrata dalla indicazione sintetica dei genotipi utilizzati, del numero dei capi e della relativa destinazione. I criteri e le metodologie di compilazione, gestione, utilizzazione e circolazione delle dichiarazioni sono disciplinate con direttiva dell'organismo abilitato.

Una copia della dichiarazione viene rilasciata al macello, una viene trasmessa all'organismo abilitato, secondo modalità stabilite da quest'ultimo e la terza viene conservata agli atti.

Gli allevatori sono tenuti a consentire ogni forma di controllo volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi loro derivanti dal presente disciplinare, ivi comprese le ispezioni necessarie a verificare l'idoneità dei locali e degli impianti e l'osservanza delle prescrizioni produttive.

Sulle cosce suine fresche munite del timbro o dei timbri apposti dall'allevatore e pervenutigli con copia delle dichiarazioni di cui sopra, accertatane la corrispondenza ai requisiti indicati nella precedente scheda B, il macellatore è tenuto ad apporre un timbro indelebile impresso a fuoco.

Il timbro di cui al punto precedente riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione ed è impresso sulla cotenna.

Il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha apposto il timbro con un esemplare o una copia dalla dichiarazione ottenuta nelle forme previste dal presente disciplinare di produzione.

Qualora la dichiarazione originariamente rilasciata dall'allevatore si riferisca a suini le cui cosce vengono destinate a diversi "prosciuttifici" e, comunque, a separate forniture, il macellatore è tenuto ad accompagnare ogni singola consegna di cosce fresche con copia della dichiarazione stessa, allegata ad un documento riepilogativo di sintesi od altri documenti comunque richiesti dall'organismo abilitato.

I laboratori di sezionamento eventualmente riconosciuti soggiacciono agli stessi obblighi del macello disposti dal presente disciplinare ed integrano la documentazione prevista con fotocopia dei documenti che, ai sensi della vigente normativa amministrativa e sanitaria, hanno accompagnato il trasferimento delle mezzene o degli altri tagli da un altro dei macelli comunque riconosciuti.

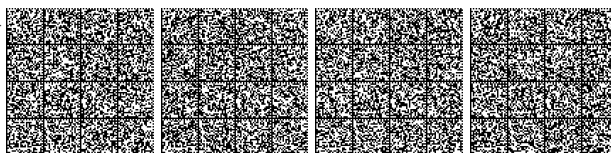
Alimentazione dei suini destinati alla produzione di Prosciutto di Modena

Alimenti ammessi fino a 80 chilogrammi di peso vivo (tutti quelli utilizzabili nel periodo d'ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale):

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s: fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s: fino al 3% della s.s. della razione
Farina di carne (solo se di buona qualità)	s.s: fino al 2% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s: fino all'1% della s.s della razione
Farina di estrazione di soia	s.s: fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s: fino al 3% della s.s. della razione
Latticello	s.s: fino ad un massimo di 6 l capo/giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36 gradi centigradi	s.s: fino al 2% della s.s della razione
Lisati proteici	s.s: fino all'1% della s.s. della razione
Silomais	s.s: fino al 10% della s.s. della razione

s.s.= sostanza secca

Alimenti ammessi nella fase di ingrasso (la presenza di sostanza secca da cereali nella fase di ingrasso non dovrà essere inferiore al 55% di quella totale);

Mais	s.s: fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	s.s: fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	s.s: fino al 40% della s.s. della razione
Orzo .	s.s: fino al 40% della s.s. della razione
Frumento	s.s: fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	s.s: fino al 25% della s.s. della razione
Avena	s.s: fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori	s.s: fino al 25% della s.s della razione
Cruscami e altri prodotti della lavorazione del frumento	s.s: fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata	s.s: fino al 15% della s.s. della razione
Manioca	s.s: fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola surpressate ed insilate	s.s: fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	s.s: fino al 2% della s.s. della razione
Polpe secche esauste di bietola	s.s: fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori quali veicoli d'integratori	s.s: fino al 2% della s.s. della razione
Siero di latte	s.s: fino ad un massimo di 15 l capo/giorno
Latticello	s.s: fino ad un apporto massimo di 250 gr. capo/giorno di s.s.
Farina disidratata di medica	s.s: fino al 2% della s.s. della razione
Melasso	s.s: fino al 5% della s.s della razione
Farina di estrazione di soja	s.s: fino al 15% della s.s. della razione
Farina di estrazione di girasole	s.s: fino all'8% della s.s. della razione

Farina di estrazione di sesamo	s.s: fino al 3% della s.s. della razione
Farina di estrazione di cocco	s.s: fino al 5% della s.s. della razione
Farina di estrazione di germe di mais	s.s: fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	s.s: fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di torula	s.s: fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40 gradi centigradi	s.s: fino al 2% della razione

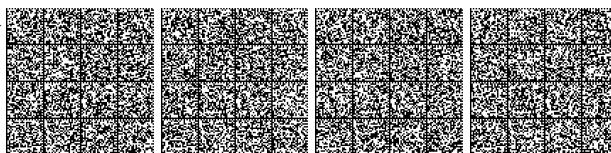
D
ELEMENTI COMPROVANTI L'ORIGINARIETA' DEL PRODOTTO NELLA ZONA GEOGRAFICA

L'indicazione degli elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica richiamata dalla denominazione che lo designa, deve considerare necessariamente l'articolazione della delimitazione fissata con la precedente scheda C.

Gli elementi comprovanti l'originarietà di un prodotto con riferimento ad una zona geografica (scheda D) e gli elementi comprovanti il legame con l'ambiente geografico (scheda F) non sono suscettibili di autonoma trattazione data la loro strettissima interconnessione. La produzione dell'attuale Prosciutto di Modena infatti, nasce e si afferma nell'arco del tempo nella zona pedecollinare sia per la ricorrenza di determinate situazioni microclimatiche, sia perché la conservazione della carne, con l'impiego di sale, tempo e aria, è assolutamente legata al diffuso allevamento del suino ulteriormente tipico di una determinata zona geografica, a sua volta caratterizzata da peculiari tecniche di produzione agraria. La stretta connessione tra le zone di approvvigionamento della materia prima e della zona di stagionatura, consentono infatti di sostenere e provare che:

il prosciutto di Modena è sicuramente originario della zona geografica indicata nella scheda C e le relative caratteristiche, sono essenzialmente dovute all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani; inoltre, la relativa trasformazione avviene esclusivamente nell'area geografica delimitata;

nel contempo, la stessa materia prima utilizzata per la preparazione del prosciutto di Modena è del pari originaria della zona geografica delimitata nelle forme indicate nella scheda C dove ne viene esclusivamente sviluppata la produzione, e le relative caratteristiche sono dovute essenzialmente all'ambiente, comprensivo dei fattori naturali ed umani.

La denominazione "prosciutto di Modena", in quanto designa un prodotto originario di una determinata zona geografica é caratterizzato dall'apporto essenziale dell'ambiente geografico (insieme di fattori naturali ed umani), è giuridicamente protetta a livello nazionale dalla legge della Repubblica Italiana 12 gennaio 1990 n. 11 "Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto", attualmente in vigore, ed è poi stata riconosciuta come DOP ai sensi del Reg. CEE 2081/92 con Regolamento CE n. 1107 del 12.06.96.

Le considerazioni svolte circa l'originarietà del suino e del prosciutto da esso derivato, sono tutte riprovate da riscontri di carattere giuridico, storico, socio-economico.

Sotto il profilo storico, è attendibile ritenere che la produzione di prosciutti, nella zona tipica abbia le sue radici nell'epoca del bronzo.

Infatti, pur riconoscendo che la lavorazione del prosciutto crudo stagionato appartiene alla cultura storica di tutta l'Italia settentrionale e che risulta difficile collocare l'inizio di questa pratica in un preciso periodo di tempo, pare inconfutabile che sulle sponde del Panaro, zona geografica in cui ricorrono tutte le caratteristiche ambientali e morfologiche della più ampia "Padania", l'allevamento del maiale, come animale domestico, sia cominciato in tempi veramente remoti, addirittura prima che in ogni altra zona dell'Emilia Romagna.

Grazie alla fertilità dei terreni da destinare alle prime pratiche agrarie per la preistorica coltivazione dei cereali e alle ampie zone boscate ricche di animali, le popolazioni della valle del Panaro avevano trovato le condizioni favorevoli allo sviluppo della loro civiltà, tanto da poter essere considerati appunto i primi nella regione a praticare l'allevamento; si sa, dunque, che nel neolitico e nell'eneolitico gli antichi abitatori della valle del Panaro erano agricoltori ed allevatori.

Appurato che i nostri antenati erano allevatori, e che il suino era uno degli animali domestici più rappresentativi, bisogna arrivare all'età del bronzo per conoscere qualcosa relativamente ai metodi di macellazione ed alle tecniche di conservazione delle carni. Gli insediamenti originati dalla cultura terramaricola, hanno consentito il consolidamento dell'allevamento degli animali domestici e scoperto l'utilizzo del sale (cloruro di sodio). Si può quindi presumere che inizi da questo momento la produzione di carne conservata tramite la salagione.

Era, invece, il 150 a.C. quanto Polibio, attraversando la Pianura Padana, rimase colpito dalla "….. terra straordinariamente fertile e ricca" e più tardi della Cispadania scriverà che "…. l'abbondanza delle ghiande nei querceti allignati ad intervalli nella pianura, è attestata da quanto dirò: la maggior parte dei suini macellati in Italia per i bisogni dell'alimentazione privata e degli eserciti si ricava dalla Pianura Padana".

Ulteriore impulso all'allevamento dei suini ed alla trasformazione delle loro carni si ha con l'avvento dei celti e dei romani. "Questo allevamento comportava anche piccole industrie di trasformazione spesso connesse con la stessa villa (che nella terminologia latina significa azienda agricola). Infatti le carni che dovevano essere inviate per il consumo in altre regioni, andavano salate o affumicate per la conservazione, oppure trasformate in salumi".

La carne di maiale divenne ben presto cibo ambito sia dalle classi nobili che dalla popolazione contadina, rispettivamente per la bontà e per l'elevata capacità nutrizionale "La salagione aveva come oggetto dunque, innanzitutto le carni, a cominciare da quella di maiale, che per lungo tempo rappresentò la carne per eccellenza nella dieta quotidiana di larghi strati di popolazione. Soprattutto di maiale salato erano costituite le scorte di carne delle famiglie contadine, che non di rado erano tenute a corrispondere al proprietario della terra un tributo annuo in spalle e prosciutti. Soprattutto di maiale erano costituite le scorte delle grandi aziende rurali, come quella di Migliarina (Carpi), dipendente dal Monastero di Santa Giulia".

Alla pratica diffusa dell'allevamento (nel 1540 a Modena si contava una popolazione di 17.000 suini) si affiancava sempre di più la pratica della "pcaria", che utilizzava la carne del maiale per la fabbricazione degli insaccati, raggiungendo sin d'allora livelli qualitativi e quantitativi particolarmente apprezzabili. Nel 1547, infatti, sempre a Modena, i "lardaroli e salsicciai" che sino ad allora erano assimilati ai "beccari" si costituirono in corporazione autonoma; la loro arte era riconosciuta anche oltre i confini della città e Modena, in questo campo, era un vero e proprio punto di riferimento.

Del prosciutto in particolare, si cibavano anche i componenti delle fastose corti rinascimentali, tra le quali una delle più rappresentative era quella del Duca di Modena; il prosciutto non consumato direttamente, a conferma del suo pregio, non veniva scartato ma riutilizzato con ricette tramandate fino a noi come i famosi “tortellini”. Della preparazione del prosciutto ne riferisce Padre Giuseppe Falcone nel suo trattato di agricoltura “Nuova Villa”, allorquando cita che in Emilia esiste “l’antica specializzazione sull’allevamento dei maiali e nella lavorazione delle carni suine”, precisando che “…. Non può star bene una villa senza porci, animali sì utili, e di molta cavata …. i prosciutti nostrani si tengono tre settimane sotto sale ….. In tre settimane le mezene restano salate, e si possono levar di sale, lavandoli con acqua di fiume”.

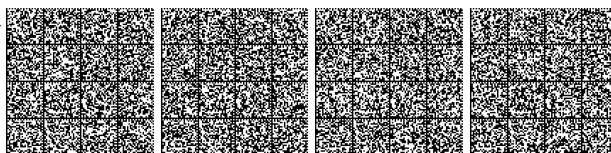
Tra il ‘600 e l’800 la lavorazione della carne di maiale si consolida e numerosissime sono le testimonianze scritte di tale arte. Una volta macellati i maiali venivano commercializzati a Modena come “ … salsizza rossa, salame nuovo, salame vecchio, panzetta, presciutto, distrutto, lardo songia, cotteghino fino crudo, cotteghino fino cotto …” come scrive il Malvasia. Nel 1670 nelle carte della Camera ducale estense, in un lungo elenco di rifornimenti della cucina del cardinale Rinaldo, compare la raffinata distinzione fra prosciutti “di montagna” e prosciutti “nostrani” con particolare predilezione per la qualità dei primi. Anche il Belloi (1704) nella sua cronaca "Del più moderno Stato di Vignola” esalta la qualità delle carni suine della zona pedemontana e collinare e l’industria della macellazione della carne suina, tanto che nel 1885 Arsenio Crespellani, nella sua cicalata “Passeggiata in tramway a vapore Bologna-Bazzano-Vignola” scrisse, proprio avvicinandosi a quest’ultima tappa “… fertili sono i terreni della collina e dell’altopiano, producendo in copia cereali, frutta e foraggi; fertilissime le basse, che oltre ai suddetti prodotti danno foglia da gelso in abbondanza, e bella saporita ortaglia …. Le industrie principali sono la manipolazione delle carni porcine, specialmente il rinomato presciutto …”.

L’importanza del suino e della lavorazione delle sue carni è poi cresciuta, nella nostra provincia, con il nostro secolo. Riporta la relazione sull’andamento economico della Provincia di Modena nell’anno 1929, a cura del Consiglio Provinciale dell’economia di Modena: “L’industria dei salumi ha avuto, nel biennio 1928-1929, un andamento abbastanza regolare, consentendo però, in generale, utili piuttosto modesti. La produzione delle rinomate specialità locali, e specialmente zamponi, mortadelle e cotechini, ecc. è stata nel 1929, discreta ed ha continuato ad alimentare la normale nostra corrente di esportazioni specialmente nei paesi dove prosperano numerose colonie di connazionali. L’industria è stata inoltre favorita dai prezzi dei suini grassi, che si sono mantenuti piuttosto bassi. Andamento pressoché analogo ha avuto l’industria della salagione dei prosciutti, che gode in questa Provincia meritata fama …..”.

E

METODI DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

Sono confermate le metodologie e le prescrizioni relative alla materia prima, già illustrate nelle schede B e C del presente disciplinare.

Il procedimento per la lavorazione delle cosce suine fresche corrispondente alle prescrizioni e ai requisiti già indicati nel presente disciplinare è illustrato di seguito, mediante la elencazione delle diverse fasi del procedimento produttivo.

La lavorazione del prosciutto di Modena prevede 8 fasi:

1) Isolamento
2) Raffreddamento
3) Rifilatura
4) Salagione
5) Riposo
6) Lavaggio
7) Asciugamento
8) Stagionatura

ISOLAMENTO

Il maiale, dal quale si ricava la coscia fresca da impiegare nella preparazione del prosciutto di Modena deve essere: sano, di razza bianca, alimentato nel trimestre precedente la macellazione con sostanze tali da limitare l'apporto di grassi ad una percentuale inferiore al 10%, riposato e a digiuno. Dopo la macellazione si procede al sezionamento della coscia, quindi al suo inoltro presso lo stabilimento di produzione dove viene subito sottoposta ai necessari controlli.

RAFFREDDAMENTO

Le cosce fresche ritenute idonee vengono sistemate in apposita cella, dove sostano per il periodo necessario a consentire il raggiungimento di una temperatura delle carni attorno agli 0 gradi centigradi; in tal modo la carne raggiunge la giusta consistenza ed una uniforme temperatura, facilitando così la successiva operazione di salagione in quanto una coscia troppo fredda assorbirebbe poco sale, mentre una coscia non sufficientemente fredda potrebbe subire fenomeni di deterioramento.

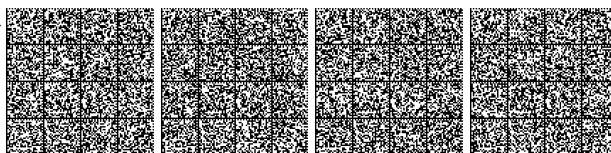
RIFILATURA

La fase di rifilatura consiste nell'asportare grasso e cotenna in modo da conferire al prosciutto la classica forma tondeggiante a "pera". La rifilatura oltre a conferire il taglio tipico consente:

a) di correggere eventuali imperfezioni del taglio
b) di agevolare il verificarsi di condizioni ottimali per la successiva penetrazione del sale
c) di identificare eventuali condizioni tecniche pregiudizievoli ai fini della successiva lavorazione.

Le cosce impiegate per la produzione del prosciutto di Modena non devono subire alcun trattamento ad eccezione della refrigerazione.

SALAGIONE

Le cosce rifilate vengono quindi sottoposte alla salagione, effettuata con il seguente procedimento:
Le cosce vengono asperse con sale, in modo che venga coperta sia la superficie esposta del lato interno che la cotenna. Per questa operazione la coscia rimane adagiata su un piano orizzontale.
Preliminarmente o contemporaneamente le cosce sono massaggiate con procedimenti manuali o meccanici onde predisporre la carne al ricevimento del sale e verificarne, con opportune pressioni puntuali, il perfetto dissanguamento.
Per la salagione viene utilizzato cloruro di sodio, con esclusione di procedimenti di affumicatura.
Mantenute sempre su un piano orizzontale, le cosce salate vengono sistemate in apposita cella, detta di "primo sale", dove rimangono per un periodo variabile tra i 5 e i 7 giorni ad una temperatura oscillante tra 0 e 4 gradi centigradi e con una umidità relativa che varia tra 80% e 90%.

Trascorso tale periodo, le cosce vengono prelevate dalla cella, il sale residuale viene asportato dalla superficie, viene ripetuto il massaggio e, infine, viene ripetuta l'aspersione con ulteriore sale, secondo le modalità descritte.
Riposte in cella, detta di "secondo sale", le cosce salate vi rimangono per ulteriori 12/15 giorni cioè fino a compimento della durata del processo di salagione, nelle medesime condizioni ambientali. Durante l'intero processo il prosciutto assorbe lentamente sale e cede parte della sua umidità.

RIPOSO

Dopo aver eliminato il sale residuo le cosce salate vengono poste in una sala apposita, per un periodo non inferiore a 60 giorni, in funzione della pezzatura e delle esigenze tecnologiche, a condizioni di umidità variabile tra il 65% ed il 75% ed una temperatura compresa tra i 2 e i 5 gradi centigradi. Nel corso della fase di riposo, il sale assorbito penetra con graduale omogeneità all'interno della massa muscolare, distribuendosi in modo uniforme. Vi si esercita la funzione preposta alla prosecuzione del processo di disidratazione, iniziata con il trattamento con il sale e le basse temperature.

LAVAGGIO

Ultimato il riposo, la coscia viene sottoposta ad una "lavatura" definitiva, mediante l'applicazione sulla superficie esterna di spazzolatura e di getti d'acqua miscelati con aria, ad una temperatura non superiore a 50 gradi centigradi. Oltre ad un effetto completamente rivitalizzante, il lavaggio rimuove tutte le formazioni superficiali prodottisi durante la salatura e riposo per effetto della disidratazione e tonifica i tessuti esterni. Prima del lavaggio le cosce vengono "toelettate" e, cioè, rifinite sul piano superficiale dagli effetti del sopravvenuto calo di peso.

ASCIUGAMENTO

Dopo averle fatte sgocciolare dall'acqua le cosce entrano nell'essiccatoio a 24/26 gradi centigradi per un periodo che varia tra le 5 e le 10 ore in rapporto alla quantità del prodotto, con una umidità relativa molto alta (caldo umido 85/90%). Raggiunti questi livelli, si interviene con le batterie a freddo e si inizia così la vera fase deumidificante che può durare circa una settimana a seconda dei carichi e delle modalità di impiego delle apparecchiature. La variabilità dei valori è funzionale alle tecniche del trattamento successivo, la stagionatura.

STAGIONATURA

La fase della stagionatura si può dividere in due periodi: la prestagionatura e la stagionatura vera e propria. Nella prestagionatura prosegue il processo di rinvenimento – acclimatamento delle carni a temperature variabili progressivamente tra i 10 e i 20 gradi centigradi, in condizioni di umidità in progressiva riduzione.
E così, in ogni caso, dopo l'asciugamento e l'eventuale prestagionatura, i prosciutti – a questo punto è più proprio chiamarli prosciutti anziché cosce suine – vengono trasferiti in appositi saloni di stagionatura, ambienti le cui condizioni di umidità e temperatura sono normalmente naturali, grazie all'esistenza e all'apertura quotidiana delle numerose finestre delle quali sono dotati, disposti in funzione trasversale rispetto alla disposizione dei prosciutti che, quindi, sono continuamente tutti sollecitati dall'aerazione naturale.
Solo quando le condizioni climatiche ed ambientali esterne presentano irregolarità od anomalie rispetto ai normali andamenti stagionali, è ammesso l'uso di impianti di climatizzazione di tipo "domestico" tali comunque da impiegare l'aria esterna.

Il processo di stagionatura dura normalmente otto mesi; la relativa durata è tuttavia sempre funzionale alla pezzatura della partita ed è variabile in funzione di essa, fermi i limiti minimi del ciclo completo di lavorazione descritti nel proseguo.

Nel corso della stagionatura, nelle carni si verificano i processi biochimici ed enzimatici che completano il processo di conservazione indotto dalle precedenti lavorazioni, determinando le priorità organolettiche caratteristiche grazie all'apporto dell'ambiente naturale esterno (poca umidità, ventilazione naturale che determinano l'aroma ed il gusto del prodotto).

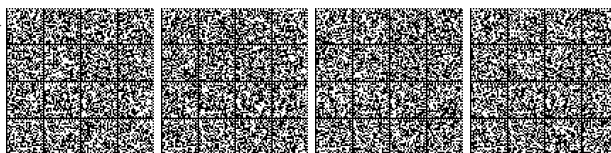
Durante la stagionatura non avviene quindi alcun procedimento specifico di lavorazione, eccettuata la cosiddetta "sugnatura" (o "stuccatura"), operata una o due volte mediante rivestimento in superficie della porzione scoperta del prosciutto, con un impasto composto di sugna o strutto, sale, pepe e derivati di cereali, applicato finemente ed uniformemente mediante massaggio manuale.

Tale preparato e relativa applicazione hanno esclusivamente funzioni tecniche di ammorbidimento della superficie esterna non coperta dalla cotenna e di contemporanea protezione della stessa dagli agenti esterni, senza compromettere la prosecuzione dell'azione osmotica. Per tale ragione, la legislazione italiana non considera la sugna un ingrediente.

Il periodo minimo che comprende la durata del processo complessivo di lavorazione, dalla salagione alla ultimazione della stagionatura, si definisce come di seguito.

Essendo la durata del processo tradizionalmente commisurata al peso medio unitario espresso dalla partita, ai fini del presente disciplinare il periodo minimo di lavorazione scade nel corso del quattordicesimo mese dalla salagione; tale scadenza può essere anticipata al dodicesimo mese, a condizione che venga riferita a partite omogenee la cui pezzatura iniziale sia inferiore a 13 chilogrammi.

La valutazione del completamento del processo resta quindi collegata alle esigenze obiettive di lavorazione ed alle condizioni e caratteristiche proprie del prodotto. Quindi, le indicazioni del presente disciplinare hanno rilevanza di normazione per quanto attiene alla esecuzione dei controlli e delle verifiche qualitative, relative all'osservanza dei requisiti previsti dal disciplinare stesso e quindi per l'apposizione del contrassegno.

Infatti, ai fini del presente disciplinare il completamento del processo di produzione viene attestato dalla apposizione del contrassegno costitutivo o distintivo d'origine, indicato alla scheda B ed apposto nei modi descritti nella successiva scheda G.

SCHEDA F

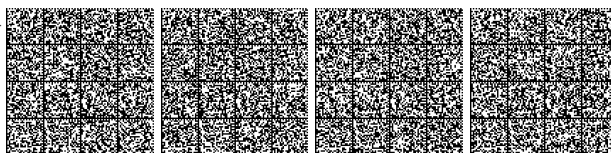
LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO

Premessa

Gli elementi riportati nella precedente scheda D a testimonianza della originarietà del Prosciutto di Modena e della relativa materia prima dalle aree geografiche rispettivamente delimitate consentono già di dimostrare ampiamente, attraverso l'excursus storico, lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame vieppiù rinsaldato e confermate dall'evoluzione dei fattori sociali, economici, produttivi e di esperienza umana consolidatasi e stratificatasi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima (animali vivi e carni) esistono fattori geografici, ambientali e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti. Per quanto riguarda viceversa la più ristretta zona di trasformazione nella quale insistono tutti i prosciuttifici riconosciuti, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono, nella loro irripetibile combinazione, un irriproducibile "unicum".

EVOLUZIONE DELL'ALLEVAMENTO DEL SUINO PESANTE NELL'ITALIA CENTRO-SETTENTRIONALE

Dai molti frammenti ossei provenienti dai vari scavi, molti dei quali effettuati lungo le rive del Panaro, si deduce che l'allevamento di bovini, ovi-caprini e suini si è sviluppato nel Nord-Italia nel periodo neolitico. In particolare è emerso che grazie alla fertilità dei terreni e dalle ampie zone boscate ricche di animali, le popolazioni della valle del Panaro avevano trovato le condizioni favorevoli allo sviluppo ed alla pratica dell'allevamento del bestiame molto prima che in altre zone della stessa regione Emilia Romagna. Inizialmente però, come risulta dai reperti ossei ritrovati in quantità omogenea, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio.

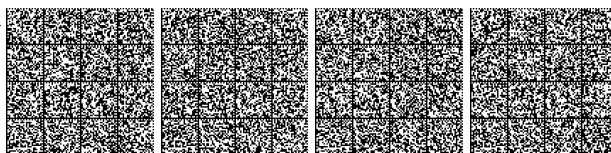
Solo in epoca etrusca viene praticato un tipo di allevamento stabile e specializzato, il cui obiettivo è la produzione di carne suina e bovina, lana, latte e suoi derivati, finalizzati non solo a soddisfare i fabbisogni locali ma anche all'esportazione. Particolare menzione meritano, a tal proposito, gli scavi del Forcello, un insediamento etrusco (V secolo a.C.) posto a sud di Mantova, sul terrazzo della sponda destra del Mincio, non molto lontano da Andes, località che diede i natali a Virgilio. In detta località furono trovati un numero notevolissimo di reperti e, tra essi, ben 50.000 resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti alla specie suina, segno evidente della predilezione degli etruschi per l'allevamento del maiale; seguendo in ordine di importanza gli ovini ed i bovini. Dallo studio delle ossa si potè dedurre che i maiali erano stati macellati in età adulta a due o tre anni ed inoltre che proporzionalmente mancavano molti arti posteriori; mancando gli arti posteriori si può dedurre che le cosce venissero consumate in momenti diversi dal resto del suino, previa differente tecnica di lavorazione e di conservazione. L'allevamento del maiale ha sempre costituito uno fra i più importanti rami dell'industria zootecnica italiana. Nel censimento del bestiame del 1908, sono indicati presenti in Italia 2.507.798 capi di cui 322.099 scrofe.

Nel 1926, secondo il Fotticchia, i capi allevati in Italia assommano a 2.750.000 di cui 1.400.000 in Italia settentrionale e 750.000 nell'Italia centrale. All'inizio del secolo, e fino alla Prima Guerra Mondiale, tre sono i sistemi di allevamento tradizionale praticati:

- l'allevamento familiare, un tempo il più diffuso nella valle padana; esso si basa su un limitato numero di capi, generalmente ben curati, alimentati con residui di cucina e prodotti ortivi. Tali capi sono destinati all'autoconsumo ed in parte al rifornimento delle salumerie locali. Questo allevamento è andato riducendo via via la sua importanza con il diffondersi della specializzazione;
- l'allevamento dello stato brado o semi-brado era preminente lungo l'Appennino ed i suoi contrafforti, nonché sulle Prealpi lombarde, venete e del Friuli, ove abbondano la macchia ed i boschi di quercia;
- l'allevamento di tipo industriale primeggiava in Lombardia ed in Emilia già nel secolo scorso, perché collegato al caseificio per lo sfruttamento dei sottoprodotti di latteria (siero e latticello), dell'industria molitaria (farinette, crusca e cruschello) e della brillatura del riso (pula di riso).

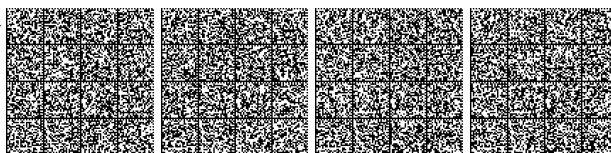
Il 1872 può essere indicato come l'anno in cui ebbe inizio in Italia la moderna suinicoltura. Infatti in quell'anno, per iniziativa del Ministero dell'Agricoltura, che si avvalse dell'opera dell' Istituto Sperimentale di Zootecnica di Reggio Emilia, furono importati dall'Inghilterra in alcune province padane i primi riproduttori Yorkshire.

LE RAZZE INDIGENE

Esistevano in Italia molte razze indigene, che, con l'introduzione dello Yorkshire a seguito dei ripetuti incroci fatti nell'intento di ottenere maiali con maggiore attitudine all'ingrasso, maggiore precocità e con scheletro più ridotto, finirono per vedere sminuite la loro importanza e la loro identità. Le razze più diffusamente allevate in Italia centro-settentrionale ed ancora presenti all'inizio della Prima Guerra Mondiale, divise per regioni, sono le seguenti:

- Piemonte: due erano le razze autoctone, la Cavour, a mantello nero, orecchie pendenti, maschera facciale bianca, allevata sulla riva destra del Po; la Garlasco che si allevava invece sulla riva sinistra; razza un po' più ridotto con pelle e setole color rosso-giallastro. Le caratteristiche di entrambe le razze erano la robustezza, la precocità e la buona abitudine al pascolo.
- Lombardia: si allevava la razza Lombarda dal mantello nero rossiccio con varie macchie bianche, di grande mole, facile da ingrassare, che a fine ingrasso raggiungeva il peso di 200-220 Kg..
- Emilia: la razza Parmigiana era diffusa oltre che nel parmense anche nel piacentino ed in parte a Reggio Emilia. Essa era caratterizzata da manto grigio scurissimo con rade setole nere, molto prolifica, alta, robusta, viveva al pascolo per la maggio parte dell'anno. Altra razza emiliana che occupava un'area assai più estesa della parmigiana (bolognese, modenese e parte del reggiano, del mantovano e del Veneto), di taglia ancor maggiore della precedente, era la Bolognese, a setole corte, rade, tra le quali traspariva la cute di color rosso-violaceo. Le sue carni, come riferisce il Marchi nel suo testo del 1914, "hanno costituito la fama degli zamponi di Modena, delle mortadelle, spalle e bondole di Bologna".
- Romagna: vi si allevava una razza mora, castagnina, diffusa in tutta la Romagna e detta appunto razza Romagnola. Lo Stanga (Suinicultura pratica, 1922) la considerava la sottorazza della Bolognese. Le caratteristiche che contraddistinguevano la razza romagnola erano il buon sviluppo in altezza (80-90 cm al garrese), il tronco cilindrico con linea dorso-lombare convessa e soprattutto la cosiddetta linea sparta, "costituita da robustissime irte e fitte setole che trovansi lungo la linea dorsale" (Ballardini).

- Veneto: oltre alle razze Lombarda e Romagnola nel Veneto troviamo anche la razza Friulana, rustica, facile da ingrassare, sia al pascolo che nel porcile, con carni molto saporite ma di mediocre fertilità.
- Toscana: terra ricca di boschi e di leccio, quercia, castagno e cerro che costituivano l'ambiente ideale per il pascolo dei suini; si allevavano tre razze la Cinta, la Cappuccia e la Maremmana. Di esse la più importante era la Cinta senese, maiale lungo ed alto, con tronco cilindrico, con linea dorsale convessa e linea ventrale spesso retratta. Altre caratteristiche di detta razza riguardano la testa molto lunga, le orecchie piccole portate in avanti, un mantello nero ardesia e setola sottile e folta con fascia bianca che, partendo dal garrese scende alle spalle e cinge tutto il torace estendendosi anche agli arti anteriori. La Cinta era prolifica e precoce. Il Dondi ne fa un'accurata descrizione e riferisce che "la carne è ottima e molto saporita e sono noti nel commercio i prodotti senesi di salumeria, in particolar modo salsicce, mortadelle e prosciutti, prodotti in notevoli quantità da stabilimenti locali che di preferenza attingono la materia prima dalla montagna senese". Il Mascheroni (Zootecnica Speciale, 1927) afferma che "questa razza è allevata ed ingrassata al bosco, sia durante la buona che la cattiva stagione e solo alla sera fa ritorno al porcile. L'alimentazione si basa sul pascolo di quercia e di leccio la cui produzione in ghianda è variabilissima, integrata con beveroni, farina di castagne, granoturco e crusca".
- Umbria: la popolazione suina umbra, genericamente chiamata Perugina variava parecchio dal monte al piano. In montagna prevalevano i suini "da macchia" a manto scuro e setole abbondanti, con testa lunga e orecchie pendenti; maiali nel complesso rustici e resistenti, che vivevano a branchi nei boschi. Vi erano poi i suini Perugini di collina e di pianura, molto simili alla razza Cappuccia della Toscana; erano caratterizzati da alta statura, da testa di media lunghezza con orecchie pendenti, da una linea dorso lombare convessa accompagnata da groppa spiovente e da cosce e natiche non molto muscolose. Il mantello era nero ardesia con setole poco abbondanti ed arti quasi sempre balzani. In collina ed in pianura, dove esistevano zone boschive, l'allevamento era semi-brado; se mancava il pascolo in genere prevaleva l'allevamento da riproduzione per la produzione di lattoni, riservando all'ingrasso solo qualche capo.

DALLE RAZZE AUTOCTONE ALLA SUINICOLTURA MODERNA

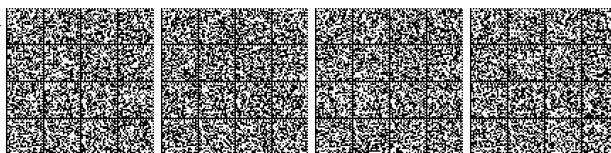
La sostituzione delle popolazioni suine con razze selezionate più produttive, iniziata già alla fine del secolo scorso, fu, soprattutto nei primi decenni, molto lenta e graduale. Ciò non tanto per le difficoltà proprie del settore primario nell'acquisire ed introdurre le novità emergenti, ma per il fatto che pure molto lenta e graduale è stata l'evoluzione dei sistemi di allevamento. Finchè brado e semi brado hanno rappresentato per molte regioni i sistemi più comuni e più economici per l'ingrasso del maiale, la rusticità, la resistenza, l'attitudine al pascolo e più in genere la capacità di procurarsi cibo hanno rappresentato condizioni prioritarie ed irrinunciabili; detti caratteri sono propri delle razze autoctone, affermatesi sul territorio per selezione naturale. Nel periodo intercorrente tra le due guerre mondiali, anche a seguito della notevole espansione nella valle padana degli allevamenti da latte, andarono via via aumentando le richieste di lattoni e magroni da parte degli allevamenti collegati ai caseifici. Gli ingrassatori rivolgevano le loro preferenze ai maiali di grande taglia, sufficientemente rustici, dotati di elevata capacità di utilizzare il siero, i cruscami e le farine; caratteristiche che si riscontravano nei prodotti di incrocio delle razze locali con il verro Yorkshire-LargeWhite. Contemporaneamente, a causa del disboscamento era andato scomparendo il sistema brado e semi brado per l'ingrasso dei maiali, in Emilia Romagna, in Toscana ed in Umbria si era affermato l'allevamento delle scrofe per la produzione dei suinetti, ricercati dagli ingrassatori della valle padana.

Questa suddivisione di compiti tra regioni diverse nell'allevamento del suino favorì ed accelerò il processo già iniziato di incrociare le popolazioni suine, e tra esse in primo luogo la Romangnola, la Cinta senese, la Perugina e la Cappuccia, razze rustiche e di buona taglia, con verri della più precoce e più selezionata razza LargeWhite. Vi è da osservare a questo punto che, nonostante l'affermarsi degli allevamenti industriali, permane e si accentua, proprio in questo periodo, la pratica di ingrassare i maiali fino al peso di 160-180 Kg. ed oltre.
Il motivo va ricercato nel fatto che la produzione del suino pesante trova concordi sia i suinicoltori che gli operatori industriali. L'industria richiedeva, come tuttora richiede, carcasse pesanti per disporre di carni mature, adatte a conferire ai prodotti lavorati e stagionati, primi fra tutti i prosciutti, quelle insuperabili caratteristiche organolettiche che hanno reso famosa nel mondo la salumeria italiana.
I caseifici dell'Emilia e della Bassa Lombardia, in grande maggioranza orientati alla produzione del formaggio "Grana" iniziavano la produzione a primavera, dopo il parto delle bovine e lo svezzamento dei vitelli, e chiudevano a fine novembre, quanto le vacche andavano in asciutta. I suini, allevati per il consumo del siero e del latticello, venivano perciò acquistati verso il mese di marzo al peso di 35-45 Kg. (magroncelli) e venduti dopo la chiusura del caseificio, durante l'inverno, per la lavorazione delle carni, considerato che ancora non esistevano i frigoriferi. Durante i nove-dieci mesi di permanenza nelle porcilaie il suino raggiungeva il peso di 160-180 Kg.. Il suino pesante pertanto soddisfaceva le esigenze del mercato e quelle del caseificio. Un solo ciclo annuale consentiva d'altra parte di meglio ammortizzare il costo della rimonta nonché di contenere le perdite per malattie e per mortalità, molto più frequenti nel periodo di ambientamento. Una critica che viene fatta a questo sistema riguarda l'alto consumo di alimenti necessari nell'ultima fase dell'ingrasso, per produrre un chilo di incremento. Bisogna tuttavia tener presente che, in detta fase, più di un terzo del valore nutritivo della dieta era fornito dal siero fresco, disponibile in abbondanza.
La produzione di incroci utilizzando verri LargeWhite e scrofe di razze locali continuò per alcuni anni anche dopo l'ultima guerra mondiale. Già da tempo però le razze autoctone, a seguito di ripetuti incroci, al fine di ottenere animali più adatti al caseificio, avevano finito per perdere la loro importanza fin ad essere costituite da una popolazione avente le caratteristiche proprie del LargeWhite.
Soggetti "fumati" (LargeWhite per Romangola) provenienti dal mercato di Cesena e soggetti "grigi" o "tramacchiati" provenienti dalla Toscana (LargeWhite per Cinta) erano presenti in qualche porcilaia dei caseifici lombardi agli inizi degli anni '50. In questo periodo in conseguenza delle più approfondite conoscenze in fatto di alimentazione e dello sviluppo dell'industria mangimistica, incominciarono ad affermarsi allevamenti specializzati in suini non collegati a caseifici. A seguito di questi nuovi indirizzi la popolazione suina subisce in Italia, e soprattutto nel Nord, un sensibile aumento. Contro una consistenza media, nel quinquennio 1951-1955, da 3.320.000 capi si passa nel 1962 a 4.800.000 unità. Incrementata la produzione lattiera, si potenziano i caseifici e si estende l'ingrasso suino; però all'aumento dei capi concorrono pure gli allevamenti specializzati, per lo più senza terra, non collegati ai caseifici, gestiti da imprenditori provenienti anche da attività extra-agricole, dediti di preferenza alla riproduzione piuttosto che all'ingrasso. Si diffusero gli allevamenti iscritti ai libri genealogici, che con l'aiuto dei centri di controllo genetico istituiti dal Ministero dell'Agricoltura (1960), si diede inizio ad un serio programma di selezione delle razze LargeWhite e Landrace. Si gettarono pertanto le basi di una moderna suinicoltura avendo sempre come riguardo la produzione di un suino pesante dotato dei requisiti richiesti dell'industria di trasformazione in continua e rapida espansione.
Dal 1960 al 1970 furono molte ed importanti le tecnologie innovative introdotte negli allevamenti, specie in quelli da riproduzione. Da allevamenti agricoli, suddivisi in gruppi costituiti da poche unità, condizione irrinunciabile per combattere le pericolose malattie neonatali, si passò, nel giro di pochi anni, alla concentrazione di centinaia di fattrici in allevamenti industriali completamente automatizzati.

Dette innovazioni, che consentirono la produzione di suinetti anche negli allevamenti intensivi della valle padana, modificarono gli equilibri, durati per molti decenni, tra le regioni del Nord, prevalentemente dedite all'ingrasso e quelle del Centro, specializzate nella riproduzione.
Mentre nel Nord la suinicoltura trovò motivo per ulteriore rafforzamento ed espansione, la Romagna e le regioni dell'Italia centrale si avviarono ad una ristrutturazione dell'intero settore suinicolo.
La consistenza della popolazione suina italiana passa dai 4.800.000 capi nel 1962 ai 9.014.600 nel 1981, con un incremento medio annuo del 4,4%. Negli anni immediatamente successivi, e più precisamente fino al 1987, si assiste ad un ulteriore incremento dei capi suini, ma con un ritmo di crescita molto più modesto rispetto al decennio precedente. Però anche a seguito della necessità di ristrutturazione sopra evidenziata, l'espansione risulta meno accentuata nelle regioni del Centro Italia. Negli ultimi anni peraltro l'emanazione in alcune regioni del Nord di normative locali di tipo ambientalistico, tali da rendere più problematico il mantenimento delle attuali strutture, e, ancora di più, il reperimento di aree idonee per nuovi allevamenti, ha creato i presupposti per un potenziamento dell'allevamento anche nelle zone omogenee delle regioni dell'Italia centrale dove comunque, come dianzi richiamato, la tradizione contadina dì una produzione di un suino pesante è ugualmente antichissima.

PREMESSA

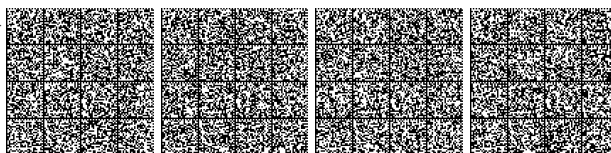
Vi è peraltro un ulteriore elemento, attuale, scientificamente provato, normato a livello comunitario – che comprova il legame esistente tra la materia prima e la zona geografica in funzione di un insieme di requisiti specifici e vocazionali.
Infatti se è vero che la caratterizzazione produttiva di natura zootecnica è strettamente funzionale ai requisiti del prodotto a denominazione di origine, tanto da assumere tratti distintivi esclusivi e peculiari con riferimento all'area geografica, è altrettanto vero che il riconoscimento di questa peculiarità – che definisce legame di cui si discute – interviene a conferma di quanto fin qui sostenuto. Il tratto distintivo che collega territorio, produzione agricola e trasformazione del prodotto a denominazione di origine "Prosciutto di Modena" è indiscutibilmente sintetizzato nel concetto di "suino pesante" più volte specificato nella precedente scheda D, nella stessa legislazione nazionale di protezione e sempre richiamato, nella forma e nella sostanza, dal presente disciplinare, con particolare riferimento alle prescrizioni produttive di cui alla precedente scheda C. E' quindi assolutamente pertinente sottolineare che questo particolare indirizzo produttivo della suinicoltura delle aree delimitate, insieme alla definizione di suino pesante è stata riconosciuto formalmente a livello comunitario attraverso la legislazione concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine. Il Reg. (CEE) n. 3220 del 13/11/84 costituisce l'ultimo aggiornamento introdotto dalla Commissione sulla materia. Entrato in vigore a partire dal primo gennaio 1989 tale dispositivo introduce metodi di misura oggettivi per la valutazione della percentuale di carne magra contenuta nelle carcasse, suddividendola in cinque classi commerciali con le lettere della sigla EUROP e la possibilità di introdurre una classe speciale denominata "S" . In sede di applicazione del regolamento in questione, unicamente all'Italia è stata riconosciuta la presenza sul territorio di due popolazioni suine:

a) una di "suino leggero" macellato a pesi conformi alle medie europee;
b) l'altra di "suino pesante" macellato a pesi di 150-160 Kg., le cui carni sono destinate alla trasformazione.

Conseguentemente, con Decisione della Commissione del 21/12/1988, si è autorizzata la distinzione delle carcasse in "leggero" (peso morto < a 120 Kg.) e "pesanti" (peso morto > a 120 Kg.), con la derivante applicazione di due formule nettamente diverse nella valutazione commerciale.

Sul piano attuativo nazionale, poi, è noto che il competente dicastero ha elaborato un piano per dare attuazione all'art. 3 comma 4, del citato Reg, (CEE) 3220/84, per la messa a punto di criteri di valutazione della qualità della carne che possano essere associati a quelli della qualità del magro. Interpretare lo sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale normato in sede comunitaria, come un riconoscimento dell'esistenza di requisiti diversificati che, con totale sovrapposizione, si identificano con quelli previsti dal presente disciplinare, comporta l'identificazione della categoria "suino pesante" con quella insistente nell'area delimitata e ad essa legata da precise motivazioni storiche, economiche e sociali.
Ne consegue che il riconoscimento della presenza di due popolazioni così profondamente diverse sullo stesso territorio nazionale, costituisce una formale anticipazione del riconoscimento del legame che salda entrambe ai rispettivi contesti geo-economici.
In sintesi quanto sopra esposto sta a significare che:

- la materia prima utilizzabile per la produzione di prosciutto di Modena è tratta unicamente dal cosiddetto suino pesante;
- la Comunità ha riconosciuto attraverso la decisione del 21/12/1988 l'esistenza in Italia e solo in Italia di due popolazioni suinicole, una delle quali "leggera" e conforme alle medie europee, l'altra "pesante" conforme alle esigenze dell'industria salumiera, tradizionali e storicamente affermate e documentate;
- il suddetto riconoscimento ha indotto ad autorizzare la definizione di due categorie di carcasse con la conseguente applicazione di formule nettamente diversificate nella loro valutazione commerciale;
- la normazione dello sdoppiamento della popolazione suinicola nazionale riconosce l'esistenza di requisiti peculiari che, non casualmente, si sovrappongono con quelli previsti dalle prescrizioni contenute nel presente disciplinare, e che, ancora senza casualità, identificano la categoria del "suino pesante" insistente, come ampiamente documentato, nell'area delimitata in quanto ad essa legata da precise motivazioni storiche, sociali e produttive;
- il riconoscimento comunitario costituisce pertanto un sostanziale riconoscimento del legame al contesto geografico di riferimento.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Come già riportato nella scheda C, la zona tipica di produzione del Prosciutto di Modena corrisponde alla particolare zona collinare insistente sul bacino idrografico del fiume Panaro e sulle valli confluenti, e che, partendo dalla fascia pedemontana, non supera i 900 metri di altitudine, comprendendo i territori dei seguenti comuni: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montanto, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Canossa (già Ciano d'Enza), Viano, Castelnuovo Monti. Tale zona è favorita da eccezionali condizioni ecologiche, climatiche e ambientali. In particolare le condizioni micro-climatiche presenti nella zona di produzione (clima prevalentemente asciutto e leggermente ventilato) sono strettamente connesse alla conformazione del territorio di produzione, tipico della zona pedemontana dell'Appennino Tosco-Emiliano. Per sfruttare al meglio le costanti brezze che insistono nella zona gli stabilimenti di produzione sono orientati trasversalmente al flusso dell'aria e sono dotati di grandi e numerose finestre, affinchè l'areazione possa dare il suo decisivo contributo ai processi enzimatici e di trasformazione biochimica del prodotto che caratterizza il Prosciutto di Modena.

Tali trasformazioni biochimiche che si verificano durante la fase della stagionatura, seguono un loro preciso andamento proprio grazie alle condizioni ecologiche che esistono nella zona di produzione sopra descritta.La riprova di quanto detto si ha immediatamente confrontando il Prosciutto di Modena con altri prodotti sottoposti ad artificiosi trattamenti allo scopo di conferire ad essi l'aspetto di una regolare maturazione. In realtà si tratta di prodotti i quali, sia per l'effetto dell'alto tenore di sale, sia in seguito all'esposizione in ambienti necessariamente condizionati in assenza delle ideali condizioni naturali, si prosciugano in breve tempo e, in particolare, assumono esteriormente l'aspetto del prosciutto che ha subito un razionale e naturale processo di stagionatura, senza però averne né il profumo né la fragranza né la dolcezza caratteristica.
La zona a "monte" della zona tipica di produzione del prosciutto di Modena è caratterizzata dall'assoluta mancanza di insediamenti produttivi che possano in qualsiasi modo determinare fenomeni di inquinamento ambientale.
L'insediamento dei prosciuttifici nella zona tipica di produzione non è stato casuale e nemmeno conseguente a disposizioni di legge ma piuttosto l'espressione dello stretto rapporto che si instaura fra il sistema di produzione e l'ambiente geografico: il prosciutto necessita di un ambiente assolutamente salubre e al tempo stesso i suoi sistemi di produzione non alterano tali caratteristiche di salubrità.
L'attuale quadro normativo nazionale, che costituisce parte integrante del presente disciplinare, in via formale e sostanziale, altro non rappresenta che il consolidamento e conseguente codificazione del percorso che i fattori umani e produttivi hanno storicamente compiuto, in contesti geografici ed ambientali particolari, nell'ambito delle aree rispettivamente vocate ai fini della produzione della materia prima destinata ad approvvigionare la lavorazione del Prosciutto di Modena e della trasformazione del Prosciutto di Modena stesso, aree rigorosamente identificate e delimitate.

G

STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg.(CE) n. 510/2006. Tale struttura è l' Organismo di controllo Istituto Parma Qualità con sede in Via Roma n. 82/c, 43013 Langhirano (Parma), tel. 0521 864077, fax. 0521 864645.
Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei produttori e degli stagionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

H

ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA CONNESSI ALLA DICITURA DOP E DICITURE TRADIZIONALI NAZIONALI EQUIVALENTI

Le norme nazionali relative alla protezione giuridica della denominazione di origine "Prosciutto di Modena" impongono di integrare il presente disciplinare con elementi diversi da quelli della mera etichettatura.

Secondo la disciplina nazionale vigente, il contrassegno previsto è elemento costitutivo ed identificativo della denominazione del prodotto e, quindi, molto più efficace in termini sostanziali e giuridici del rinvio ai sistemi di etichettatura del prodotto che, per quanto normati, appartengono comunque ad una prassi "vigilata" e non direttamente "controllata" dall'organismo abilitato.

Si rinvia a quanto a più riprese già indicato, per sottolineare che il contrassegno in questione viene apposto sotto la diretta sorveglianza e responsabilità dell'organismo abilitato, ulteriormente controllato e vigilato dall'Autorità nazionale di controllo e che il contrassegno stesso è il solo elemento che comprova la rispondenza del prodotto alla disciplina giuridica nazionale di protezione.

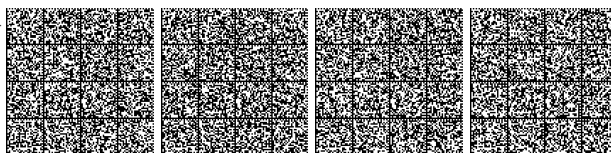
Inoltre, come peraltro previsto dal presente disciplinare, la norma nazionale di protezione prevede l'apposizione – preliminare rispetto all'apposizione del contrassegno – di tutta una serie di timbri, segni e sigilli (non meno di tre e non più di quattro), il cui riscontro è funzionale ed indispensabile per attestare la rispondenza del prodotto – anche in corso di lavorazione – ai requisiti ed agli adempimenti che risultano obbligatori per i diversi soggetti produttivi, interagenti nel sistema di filiera che forma "il circuito della produzione tutelata". Data la sostanziale coincidenza della zona di approvvigionamento della materia prima (riconoscimento e codifica degli allevatori e macellatori effettuato in modo univoco dai quattro Consorzi di tutela oggi esistenti in Italia), le verifiche e le ispezioni effettuate contemporaneamente ed in modo incrociato da parte dei Consorzi di Parma, San Daniele, Modena e Veneto-Berico-Euganeo, rendono oltremodo efficace la funzione di controllo, fino alla fase della macellazione.

La presenza ed il riscontro di tali elementi è inoltre funzionale – in sede di attività di "vigilanza" in ambiti diversi ed estranei a quello della produzione – a consentire una tempestiva riprova della autenticità del contrassegno, stante la possibilità – peraltro non del tutto infrequente - che venga immesso al consumo prodotto dotato di un contrassegno contraffatto.

Il "Prosciutto di Modena" è permanentemente identificato dal contrassegno apposto sulla cotenna

Per ottenere il contrassegno di cui al punto precedente e, comunque, anche dopo la relativa apposizione, il prosciutto di Modena deve recare inoltre anche i seguenti timbri e/o sigilli:

a) Timbro indelebile apposto dall'allevatore entro il trentesimo giorno dalla nascita;

b) Timbro apposto dall'allevatore quando il suino viene trasferito ad altro allevamento. (L'apposizione di tale timbro può essere surrogata dalla indicazione del codice d'origine sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e delle verifiche incrociate operate dalla struttura di controllo.)

c) timbro indelebile impresso a fuoco apposto dal macellatore;

d) il sigillo (o timbro a fuoco) apposto dal produttore prima della salagione, riproducente il mese e l'anno d'inizio della lavorazione.

Il contrassegno comprende come parte integrante il numero di codice di identificazione del produttore.

Il contrassegno, i timbri e i sigilli sono apposti con le modalità previste dal presente disciplinare.

Il contrassegno, il timbro e il sigillo sono approvati, anche ai fini del presente disciplinare, dalla autorità nazionale di controllo.

Inoltre ai fini del presente disciplinare:

l'etichettatura del prosciutto di Modena intero con osso reca le seguenti indicazioni obbligatorie:

- "prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine protetta";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o del venditore;
- la sede dello stabilimento di produzione;

l'etichettatura del prosciutto di Modena disossato intero, oppure presentato in tranci reca le seguenti indicazioni obbligatorie:

- "prosciutto di Modena" seguita da "denominazione di origine protetta";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- la sede dello stabilimento di confezionamento;
- la data di produzione (inizio della lavorazione), qualora il sigillo o il timbro a fuoco non risulti più visibile;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- la dicitura di identificazione del lotto.

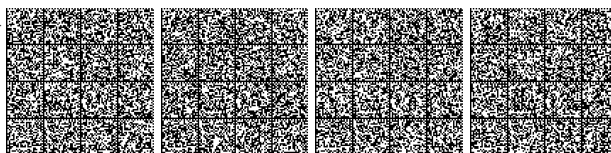
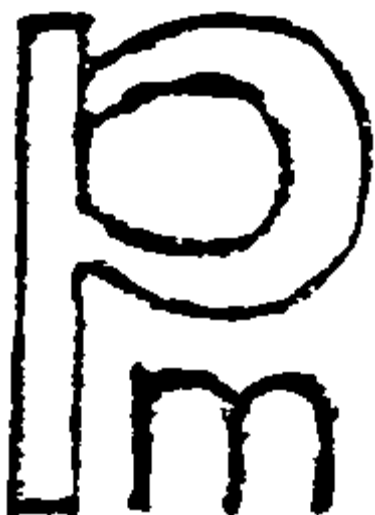
Agli effetti del presente disciplinare valgono inoltre tutte le seguenti regole relative alla etichettatura del prosciutto di Modena:

è vietata l'utilizzazione di qualificativi come "classico", "autentico", "extra", "super" e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di origine, ad esclusione di "disossato", nonché di altre indicazioni non specificamente qui previste, fatte salve le esigenze di adeguamento ad altre prescrizioni di legge;

i medesimi divieti valgono anche per la pubblicità e la promozione del prosciutto di Modena, in qualsiasi forma o contesto.

Qualora il Prosciutto di Modena venga utilizzato quale ingrediente di un altro prodotto alimentare deve essere menzionato secondo la normativa vigente al momento.

Il contrassegno può essere ridotto sull'etichettatura del prosciutto di Modena, a condizione che il relativo contesto grafico e di presentazione sia stato preventivamente approvato dall'organismo abilitato, dietro formale richiesta degli interessati.

L'uso del contrassegno è comunque riservato all'organismo abilitato, che può utilizzarlo come proprio segno distintivo e autorizzarne l'uso per iniziative volte alla valorizzazione del prosciutto di Modena.

10A15580

PROVVEDIMENTO 14 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino» registrata in qualità di Denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 1263 del 01.07.96 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino";

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (UE) n 1164 della Commissione del 9 dicembre 2010, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente , a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. "Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione degli allegati disciplinare di produzione e scheda riepilogativa della Denominazione di origine protetta "Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1164 del 9 dicembre 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta "Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 14 dicembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO"

ART. 1

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" è riservata al pomodoro che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dalle norme del presente disciplinare di produzione e trasformazione.

ART. 2

La Denominazione d'Origine Protetta (DOP) "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", senza altra qualificazione, è riservata al pomodoro pelato ottenuto da piante delle varietà S. Marzano 2 e KIROS (ex Selezione Cirio 3). Possono concorrere alla produzione di detto pomodoro anche linee ottenute a seguito di miglioramento genetico delle suddette varietà, sempre che, sia il miglioramento che la coltivazione, avvengano nell'ambito del territorio così come delimitato nel successivo art. 3 e presentino caratteristiche conformi allo standard di cui all'art. 5.

ART. 3

Il pomodoro ottenuto dalle varietà S. Marzano 2 e KIROS o di linee migliorate, per avvalersi della Denominazione di Origine Protetta (DOP): "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" deve essere prodotto da aziende agricole e trasformato da aziende industriali entrambi ricadenti nelle aree territoriali così delimitate:

PROVINCIA DI SALERNO:

L'intero territorio dei comuni di S. Marzano, Scafati, S. Valentino Torio;

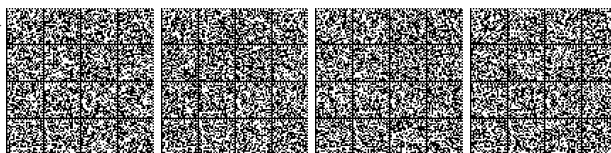
Comune di Baronissi: a nord dal Km 10 della strada "S.S. 88" - confine territorio comune di Fisciano, Ponte S. Chirico - abitato Orignano, ad ovest dal Km 10 della Statale 88 - Località Cariti al di sopra della S.S. 88 - Casa Fumo - Casa Mari - CasaI Siniscalco – 100 m. al di sopra della strada S.S. 88, ad est dell' abitato di Orignano -Masseria Petrone - Casa Faiella - S. Maria delle Grazie - Strada Comunale S. Agnese e Caprecano a sud da Casa Siniscalchi - Casa Napoli sotto Monticello - Casa Staccarulo - Stradina Comunale Staccarulo e abitato Caprecano.
Comune di Fisciano: da località Baliano, i territori, ad est del proprio confine al Km 12 della S.S. 88, segue limite comunale fino alla località Piazza di Pandola, Madonna del Soccorso, Canfora, Pizzolano, Bivio Strada Villa, La Sala, Bivio Strada Carpineta, Località Cappuccino, Borgo Penta, fino a località Bolano.
Comune di Mercato S. Severino: zona nord compresa all'interno della strada provinciale Cimitero - Pendino - Costa - Priscoli - Torello - Carifi - Galdo - Ciorani - Piedimonte - Torrente Lavinaro - Capocasale S. Vincenzo - Centro abitato Mercato San Severino - S.S. 88 - Pandola - Acigliano - S. Mango - Confine territorio Avellino - Ferrovia fino a centro abitato Mercato S.

Severino (territorio compreso tra la ferrovia e la strada S.S. Nazionale) fino a Grafone; zona sud compresa fra la frazione Curteri - S. Angelo - Ospizio - Piazza del Galdo - S. Eustachio (territorio compreso tra la Nazionale e la Provinciale Pendino) - Costa - Casa Lombardi.
Comune di Siano: da località Torello - Limite comunale - strada Castel S. Giorgio Siano - verso nord - centro abitato Siano - Cimitero - Campomanfoli fino a ricongiungersi con Torello.
Comune di Castel S. Giorgio: da Codola - lungo il confine comunale fino a S. Maria a favore - da qui per Aiello - Campo Manfoli - lungo il confine comunale fino a Torello. Da Frazione S. Croce tutta la zona a sud della S.S. 266 fino a ricongiungersi con Codola.
Comune di Roccapiemonte: intero territorio comunale con esclusione della zona ad est della strada provinciale Camerelle - S. Severino.
Comune di Nocera Superiore: zona nord - da Masseria La Starza - Strada Provinciale S. Maria delle Grazie - Sant'Onofrio - Croce Mallone - Iroma - Materdomini - ad ovest da Masseria La Starza per tutto il confine con il Comune di Nocera Inferiore fino a Croce S. Pietro. Ad est dalla frazione Materdomini - Strada Prov. le Materdomini - Casa Rinaldi - Pecorari - Linea Ferroviaria fino al confine territorio Cava dei Tirreni - Loc. Camerelle. A sud tutta la zona sottostante la S.S. 18 e Torrente Cavaiola, con inizio da confine territorio Nocera Inferiore e fino al confine con Cava dei Tirreni.
Comune di Nocera Inferiore: l'intero territorio comunale con esclusione del centro urbano e dell'intera zona a sud della S.S. 18.
Comune di Sarno: l'intero territorio comunale con esclusione della zona N.E. del tracciato: sorgente S. Marino, Masseria Scarola, Ponte Alaria, centro urbano, cimitero, S. Maria della Foce, La Marmora, fino al confine prov. Le.
Comune di Pagani: l'intero territorio comunale con esclusione della zona sud della strada S. Lorenzo – Pagani.
Comune di S. Egidio Monte Albino: l'intero territorio comunale con esclusione della zona a sud della strada intercomunale Angri – Pagani.
Comune di Angri: l'intero territorio comunale con esclusione dell'intera zona a sud dell'acquedotto dell'Ausino.

PROVINCIA DI AVELLINO:

Comune di Montoro Superiore: da Sud - frazione di Caliano - Strada per S. Eustachio, casa Castello. Ad Est verso Cimitero - località Mercatello. Ad Est segue il confine comunale fino a ricongiungersi con località Caliano.
Comune di Montoro Inferiore: da Sud - località P.zza di Pandola seguendo limite prov. le verso Est, incrocio con linea ferroviaria fino all'incrocio con S.S. 88. Segue zona Ovest S.S. 88 fino al limite abitato, Preturo - strada ferrata. Zona Ovest fino a Ponte di Borgo - segue fino ad abitato Borgo – località Marcatello, e da qui verso Sud lungo confine territorio comunale fino ad incrocio strada comunale Piano - S. Pietro.
Prosegue a Sud per Ponte Leone fino a ricongiungersi con P.zza di Pandola.

PROVINCIA DI NAPOLI:

L'intero territorio dei comuni di Boscoreale, Poggiomarino, Pompei, S. Antonio Abate, S. Maria La Carità, Striano.

Comune di Gragnano: da frazione S. Leone segue strada Prov.le Gragnano - Pimonte - Castellammare di Stabia - Pompei - S. Antonio Abate - Lettere fino a ricongiungersi con la frazione S. Leone.
Comune di Castellammare: da strada comunale Gragnano – Castellammare di Stabia con inizio confine ter-ritorio Gragnano località Sommozzariello, segue linea ferroviaria fino a località Muscariello, devia a Est verso località Tavemola fino a masseria di Somma e continua lungo il confine comunale fino a ricongiungersi con località Sommozzariello.
Altri Comuni: Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Casalnuovo, Camposano, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, NoIa, Palma, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano.
L'area sopraddetta è riportata nella cartina della provincia di Salerno con propaggine nelle province di Napoli e Avellino ed è stata perimetrata sulle carte dell'I.G.M.I. a125.000 che fanno parte integrante del. presente Disciplinare. Tutti i Comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese-Nocerino e zone viciniori e sono interessati, per la parte di pianura e come utilizzazione, alla zona seminativa irrigua o irrigabile.
La parte collinare o a basso rilievo è naturalmente esclusa, non essendo irrigua.

ART. 4

Le condizioni ambientali e di coltura del territorio destinato alla produzione del pomodoro di cui all'art. 3 devono essere quelle tradizionali e comunque atte a conferire al pomodoro le proprie caratteristiche descritte nel successivo art. 5.
Dal punto di vista morfologico, il comprensorio dell'Agro Sarnese-Nocerino si estende nella pianura del Sarno che è ricoperta per la maggior parte da materiale piroclastico di origine vulcanica.
Dal punto di vista strettamente pedologico, i terreni dell'Agro Sarnese-Nocerino si presentano molto profondi, soffici, con buona dotazione di sostanza organica ed un'elevata quantità di fosforo assimilabile e di potassio scambiabile.
L'idrologia del territorio è molto ricca per la presenza di numerose sorgenti e di abbondanti falde a diversa profondità. L'acqua per uso irriguo, in genere viene derivata da pozzi che si alimentano direttamente dalla falda freatica.
Circa il clima, l'Agro Sarnese-Nocerino risente della benefica influenza del mare. Le escursioni termiche non sono notevoli e qualora il termometro scende al disotto dello zero, non vi permane a lungo; la grandine è una meteora piuttosto rara. I venti dominanti sono il Maestro del Nord e lo Scirocco del Sud. Le piogge sono abbondanti in autunno, inverno e primavera; scarse o quasi nulle nell'estate. Sebbene le piogge difettino nei mesi estivi, l'umidità relativa dell'aria si mantiene piuttosto alta. II trapianto, di norma, si esegue nella 1° quindicina del mese di Aprile, però può protrarsi fino alla 1° decade di Maggio.
II sesto di impianto deve essere minimo di 40 cm sulla fila e 110 cm tra le file;
La forma di allevamento esclusiva deve essere quella in verticale con tutori idonei e fili orizzontali. Sono ammesse, oltre alle normali pratiche colturali, sia la spollonatura che la cimatura. È consentita la coltivazione in ambienti protetti al fine di proteggere le coltivazioni dall'attacco di parassiti e insetti nocivi.
E' vietata ogni pratica di forzatura tendente ad alterare il ciclo biologico naturale del pomodoro, con particolare riguardo alla maturazione.

La raccolta dei frutti è compresa tra il 30 luglio ed il 30 settembre e deve essere eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando essi raggiungono la completa maturazione, ed avviene in più riprese.
I frutti raccolti devono essere sistemati e trasportati in contenitori di plastica, la cui capienza va da 25 a 30 Kg. Per il trasporto all'industria di trasformazione, le bacche arrivate al centro di raccolta aziendale e/o collettivo possono successivamente essere trasferite in cassoni, singolarmente identificati, in quantità non superiore a 2,5 quintali.
La resa massima è di 80 tonnellate per Ha e la resa in prodotto trasformato non raggiunge valori superiori all'80%.
Dal punto di vista produttivo le principali operazioni tecnologiche previste per la preparazione dei prodotti industriali (pelati) sono le seguenti:

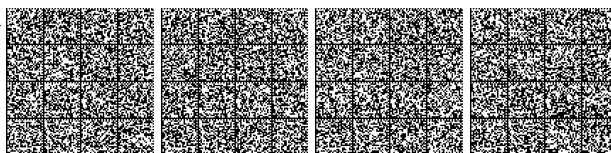
- pomodori pelati interi: Lavaggio e Cernita - Pelatura - Separazione pelli - Cernita prodotto - lnscatolamento - Aggiunta liquido di governo a pressione atmosferica o sotto vuoto - Aggraffatura - Sterilizzazione - Raffreddamento scatole - Magazzinaggio. Preparati in accordo alle buone norme di produzione.
- pomodori pelati a filetti: Lavaggio e Cernita - Pelatura - Separazione pelli - Cernita prodotto - filettatura - sgrondatura - lnscatolamento - Aggiunta liquido di governo a pressione atmosferica o sotto vuoto - Aggraffatura - Sterilizzazione - Raffreddamento scatole - Magazzinaggio. Preparati in accordo alle buone norme di produzione.

ART. 5

La pianta e le bacche del pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROS o di linee migliorate, come precisato all'art. 2, ammesse alla trasformazione per la produzione del "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" a denominazione di Origine Protetta - DOP - devono presentare i seguenti requisiti:

1) Caratteristiche della pianta
- sviluppo indeterminato di qualunque statura, con esclusione dei tipi indeterminati;
- fogliame ben ricoprente le bacche;
- maturazione scalare;
- bacche acerbe con "spalla verde".

2) Caratteristiche della bacca del prodotto fresco idoneo alla pelatura:

Standard 1:
a) bacca con due o tre logge, forma allungata parallelepipeda tipica con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare;
b) sezione trasversale angolata;
c) rapporto assi: non inferiore a 2,2 $\pm$ 0,2 (calcolato tra lunghezza dell'asse longitudinale e quella dell'asse trasversale maggiore nel piano equatoriale);
d) assenza di peduncolo;
e) colore rosso tipico della varietà;
f) facile distacco della cuticola;
g) ridotta presenza di vuoti placentari;

h) p H non superiore a 4,50;
i) residuo rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 4,0%;
l) limitata presenza di fasci vascolari ispessiti nella zona peziolare (fittone).

Standard 2:
a) bacca con due o tre logge, forma allungata cilindrica tendente al piramidale con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare;
b) sezione trasversale tondeggiante;
c) rapporto assi: non inferiore a 2,2 $\pm$ 0,2 (calcolato tra lunghezza dell'asse longitudinale e quella dell'asse trasversale maggiore nel piano equatoriale);
d) assenza di peduncolo;
e) colore rosso tipico della varietà;
f) facile distacco della cuticola;
g) ridotta presenza di vuoti placentari;
h) p H non superiore a 4,50;
i) residuo rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 4,0%;
l) limitata presenza di fasci vascolari ispessiti nella zona peziolare (fittone).

Per entrambi gli standard sono ammesse le seguenti tolleranze:
al punto a) frutti di forma leggermente irregolare, ma tipica della varietà, purché non interessino più del 5% della partita;
al punto d): peduncoli: massimo 1'1% dei frutti;
al punto e): area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessino più del 5% della partita;
al punto i) è ammissibile per il residuo rifrattometrico a 20° C una tolleranza di -0,2.

ART. 6

La Denominazione d'Origine Protetta -DOP -"Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" designa i frutti interi o a filetti ottenuti dalla pelatura di bacche aventi le caratteristiche previste dall'articolo 5 punto 2) provenienti dalle coltivazioni effettuate nelle zone tipiche indicate nell'articolo 3. Il prodotto trasformato deve, inoltre, possedere i seguenti requisiti minimi:

Pomodori pelati interi:
- colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;
- assenza di odori e sapori estranei;
- assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato;

- residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2 %;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare i1 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%;
- il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;
- il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;
- è consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);
- è consentita l'aggiunta di foglie di basilico;
- è consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;
- è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROS o di linee migliorate, prodotti nell'Agro Sarnese-Nocerino.

Pomodori pelati a filetti:
- colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato;
- assenza di odori e sapori estranei;
- assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto;
- tagliati longitudinalmente a spicchi;
- residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2 %;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 c mq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare i1 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%;
- il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg;
- il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5;
- è consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico);
- è consentita l'aggiunta di foglie di basilico;

- è consentita l'aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto;
- è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro della varietà S. Marzano 2, KIROS o di linee migliorate prodotti nell'Agro Sarnese-Nocerino.

ART. 7

Il Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" -DOP- può essere confezionato in contenitori di vetro e in scatole di banda stagnata di scelta standard D. R. F. (Doppia riduzione a freddo).

Tali caratteristiche fanno salve future modifiche dei contenitori rispondenti ad esigenze tecnologiche e mercantili nuove o specifiche ma comunque idonee al prodotto in oggetto, nei limiti consentiti dalle vigenti norme comunitarie in materia.

ART. 8

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra, scelto, selezionato, superiore, tipo, ecc.".

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente e consumatore.

Le industrie di trasformazione che esercitano la propria attività nel territorio di cui all'art.3, devono includere, sulle etichette da applicare intorno ai contenitori di vetro o alle scatole di banda stagnata e sui cartoni che le contengono, le apposite dizioni:
- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino;
- Denominazione di Origine Protetta - DOP;
- Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti;
- il nome dell'azienda produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuto in conformità alle norme vigenti;
- la campagna di raccolta e trasformazione;
- la data di scadenza.

Deve altresì figurare il simbolo grafico specifico (Logo) di seguito descritto:

Descrizione del Logo:

Cerchio di stile grafico a tratto semplice e curvilineo affinché le immagini siano di facile comunicazione. I colori sono primari e forti: il rosso del pomodoro, il verde delle foglie ed il

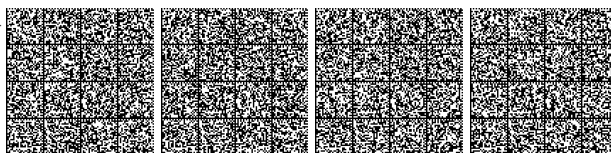
bianco che contorna il marchio richiama i colori della bandiera nazionale e sono in primo piano. Ad essi sono aggiunte sfumature di marrone per il tratto stilizzato del Vesuvio, fino ad arrivare ad un forte giallo per dare solarità all'immagine tutta; dal basso verso l'alto, infine, il blu che teorizza l'abbraccio del mare a tutto il nostro territorio. La dicitura "Pomodoro **S.** Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" è stata posizionata intorno ad un primo cerchio usando i colori verde su bianco.
Al centro del primo cerchio, in primo piano, troviamo l'immagine del classico grappolo di pomodoro S. Marzano.

Caratteristiche Tecniche:

Font usato per il testo: Gill Sans MT Condensed

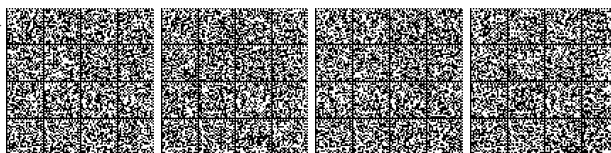
Colori Nominati:

c: 24 m: 99 y: 97 k: 0
c: 100 m: 0 y: 100 k: 100
c: 4 m: 16 y: 83 k: 0
c: 32 m: 45 y: 99 k: 1
c: 100 m: 20 y: 0 k: 0
c: 15 m: 4 y: 15 k: 0
c: 7 m: 12 y: 18 k: 0
c: 16 m: 7 y: 7 k: 0

I caratteri con cui sono indicate le dizioni, devono essere della medesima dimensione, grafica e colore, raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile, indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotti, così da poter essere distinti nettamente dal complesso delle altre diciture o dagli altri disegni.

ART. 9

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da un Organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/07/1992. Tale struttura è l'Organismo di controllo IS.ME.CERT.- Istituto mediterraneo di Certificazione Agroalimentare, via G.Porzio centro Direzionale Isola G/1 – 80143 Napoli, tel. 0817879789, Fax: 0816040176, e-mail: infosmecert.it

A tal fine i terreni idonei alla coltivazione del pomodoro per la produzione della DOP "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino", sono iscritti nell'apposito registro, attivato, tenuto e aggiornato dal citato Organismo di controllo.

Le aziende di trasformazione della DOP "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" devono essere iscritte in altro apposito Registro, tenuto e aggiornato dal predetto organismo di controllo.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

"Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino"

N° CE:

D.O.P. (X) I.G.P. ( )

La presente scheda riepilogativa presenta ai fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma
Tel: 06 – 46655106
Fax: 06 – 46655306
E-mail: saco7@politicheagricole.it

2. **Associazione**

Nome: Consorzio per la Tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino
Indirizzo: via Piave, n. 120 – 84083 Castel San Giorgio (SA)
Tel: 0815161819
Fax: 0815162610
E-mail: info@consorziosanmarzano.it

Composizione: Produttori/Trasformatori (x) Altro ( ).

3. **Tipo di prodotto:**

Classe 1.6 – Ortofrutticoli e cereali

4. Disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'art.4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

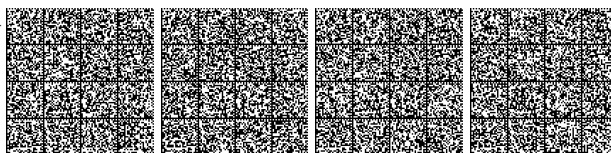
4.1 Nome: Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino

4.2 Descrizione:

Il prodotto che viene esitato sul mercato del consumo riguarda esclusivamente il pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e KIROS (ex selezione Cirio 3), o di linee migliorate, coltivato nell'Agro Sarnese-Nocerino e trasformato in "pelato" attraverso un procedimento di lavorazione industriale operato dagli stabilimenti esistenti nello stesso territorio di coltivazione. La presentazione commerciale del prodotto avviene di norma in barattoli di vetro o di latta.
La pianta e le bacche del pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e KIROS o di linee migliorate, ammesse alla trasformazione per la produzione del "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" a denominazione di Origine Protetta – DOP – devono presentare i seguenti requisiti:

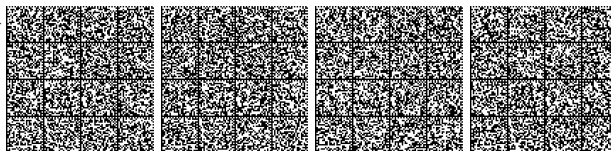
1) Caratteristiche della pianta
- sviluppo indeterminato di qualunque statura, con esclusione dei tipi indeterminati; - fogliame ben ricoprente le bacche; - maturazione scalare; - bacche acerbe con "spalla verde".

2) Caratteristiche della bacca del prodotto fresco idoneo alla pelatura:

a) bacca con due o tre logge, forma allungata parallelepipeda tipica con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare per lo standard 1; forma allungata cilindrica tendente al piramidale con lunghezza da 60 a 80 mm. calcolata dall'attacco del peduncolo alla cicatrice stilare per lo standard 2;

b) sezione trasversale angolata per lo standard 1; sezione trasversale tondeggiante per lo standard 2;
c) rapporto assi: non inferiore a 2,2 ± 0,2 (calcolato tra lunghezza dell'asse longitudinale e quella dell'asse trasversale maggiore nel piano equatoriale);
d) assenza di peduncolo;
e) colore rosso tipico della varietà;
f) facile distacco della cuticola;
g) ridotta presenza di vuoti placentari;
h) pH non superiore a 4,50;
i) residuo rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 4,0%;
j) limitata presenza di fasci vascolari ispessiti nella zona peziolare (fittone).

Per entrambi gli standard sono ammesse le seguenti tolleranze:
al punto a) frutti di forma leggermente irregolare, ma tipica della varietà, purché non interessino più del 5% della partita; al punto d): peduncoli: massimo 1'1% dei frutti; al punto e): area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessino più del 5% della partita; al punto i) è ammissibile per il residuo rifrattometrico a 20° C una tolleranza di -0,2.

Pomodori pelati interi e pomodori pelati a filetti:
- colore rosso tipico della varietà, valutato con metodo visivo; è ammessa una presenza di area gialla fino ad un massimo di 2 cmq per frutto purché non interessi più del 5% del campione considerato; - assenza di odori e sapori estranei; - assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa. Assenza di marciume interno lungo l'asse stilare; - peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 65% del peso netto; - tagliati longitudinalmente a spicchi se pomodori pelati a filetti, mentre interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato se pomodori pelati interi; - residuo ottico rifrattometrico netto a 20° C uguale o superiore a 5,0% con una tolleranza di 0.2%; - media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti non superiore a 2 cmq per ogni g 100 di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite; - il valore delle muffe, dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve superare i1 30% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C inferiore al 6,0% e, il 40% dei campi positivi per prodotti con un residuo ottico rifrattometrico a 20° C uguale o superiore al 6,0%; - il contenuto totale degli acidi D ed L lattico dei pomodori conservati (pomodori e liquido di governo) non deve essere superiore a 0,4 g/Kg; - il valore del pH deve essere compreso tra 4,2 e 4,5; - è consentita l'aggiunta di sale da cucina in misura non superiore al 3% del peso netto. (Il tenore naturale dei cloruri è considerato pari al 2% del residuo ottico rifrattometrico); - è consentita l'aggiunta di foglie di basilico; - è consentita l’aggiunta di acido citrico come coadiuvante tecnologico nel limite massimo di 0.5% del peso del prodotto; - è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro, succo di pomodoro parzialmente concentrato, semi-concentrato di pomodoro ottenuto esclusivamente da frutti di pomodoro delle varietà S. Marzano 2 e KIROS o di linee migliorate, prodotti nell'Agro Sarnese-Nocerino.

4.3 Zona geografica:
Il pomodoro per avvalersi della Denominazione di Origine Protetta (DOP): "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino" deve essere prodotto da aziende agricole e trasformato da aziende industriali entrambi ricadenti nelle aree territoriali appartenenti ai seguenti comuni:
Provincia di Salerno
Comuni totalmente ricadenti: S. Marzano sul Sarno, S. Valentino Torio, Scafati.
Comuni parzialmente ricadenti: Baronissi, Fisciano, Mercato S. Severino, Castel San Giorgio, Siano, Roccapiemonte, Nocera Superiore, Nocera Inferiore, Sarno, Pagani, Angri, Egidio Monte Albino;
Provincia di Avellino
Comuni parzialmente ricadenti: Montoro Superiore, Montoro Inferiore.
Provincia di Napoli
Comuni totalmente ricadenti: S. Antonio Abate, Pompei, S. Maria La Carità, Striano, Boscoreale, Poggiomarino.
Comuni parzialmente ricadenti: Gragnano; Castellammare di Stabia, Acerra, Afragola, Brusciano, Caivano, Camposano, Casalnuovo, Castelcisterna, Cicciano, Cimitile, Mariglianella, Marigliano, Nola, Palma Campania, Pomigliano, Scisciano, S. Vitaliano.

Tutti i suddetti comuni sono inclusi nell'Agro Sarnese-Nocerino e zone vicinore e sono interessati per la parte di pianura e come utilizzazione, alla zona seminativa irrigua o irrigabile. La parte collinare o a basso rilievo è naturalmente esclusa non essendo irrigua.

4.4 Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli agricoltori, degli intermediari, dei trasformatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento:

Il Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P. si ottiene utilizzando esclusivamente, come materia prima, le bacche provenienti dalle piante della varietà S. Marzano 2 KIROS, o di linee migliorate, prodotte nel comprensorio dell'Agro Sarnese-Nocerino indicato al punto 4.3. Successivamente le bacche raccolte vengono sottoposte ad un processo di trasformazione che viene eseguito nell'ambito degli stabilimenti industriali siti sempre nel medesimo territorio. É consentita la tecnica di coltivazione in ambiente protetto al fine di proteggere le coltivazioni dall' attacco di parassiti e insetti nocivi.

Le coltivazioni del pomodoro S. Marzano sono realizzate esclusivamente su terreni pianeggianti, irrigui, costituiti per la maggior parte da materiale piroclastico di origine vulcanica, molto profondi, soffici, naturalmente fertili, con buona dotazione di sostanza organica ed un'elevata quantità di fosforo assimilabile e di potassio scambiabile.

Il trapianto, di norma, si esegue nella 1° quindicina del mese di Aprile, però può protrarsi fino alla 1° decade di Maggio. Il sesto di impianto deve essere minimo di 40 cm sulla fila e 110 cm tra le file; La forma di allevamento esclusiva deve essere quella in verticale con tutori idonei e fili orizzontali. Sono ammesse, oltre alle normali pratiche colturali, sia la spollonatura che la cimatura. È vietata ogni pratica di forzatura tendente ad alterare il ciclo biologico naturale del pomodoro, con particolare riguardo alla maturazione.

La raccolta dei frutti è compresa tra il 30 luglio ed il 30 settembre e deve essere eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando essi raggiungono la completa maturazione, ed avviene in più riprese.

I frutti raccolti devono essere sistemati e trasportati in contenitori di plastica, la cui capienza va da 25 a 30 Kg. Per il trasporto all'industria di trasformazione, le bacche arrivate al centro di raccolta aziendale e/o collettivo possono successivamente essere trasferite in cassoni, singolarmente identificati, in quantità non superiore a 2,5 quintali.

La resa massima è di 80 tonnellate per Ha e la resa in prodotto trasformato non raggiunge valori superiori all'80%.

La trasformazione del pomodoro fresco in pomodoro trasformato "pelato", si realizza all'interno degli stabilimenti conservieri situati nel territorio dell'Agro Sarnese-Nocerino.

Dal punto di vista produttivo le principali operazioni tecnologiche previste per la preparazione dei prodotti industriali (pelati) sono le seguenti:

- pomodori pelati interi: Lavaggio e Cernita - Pelatura - Separazione pelli - Cernita prodotto - Inscatolamento - Aggiunta liquido di governo a pressione atmosferica o sotto vuoto - Aggraffatura - Sterilizzazione - Raffreddamento scatole - Magazzinaggio. Preparati in accordo alle buone norme di produzione.
- pomodori pelati a filetti: Lavaggio e Cernita - Pelatura - Separazione pelli - Cernita prodotto - filettatura - sgrondatura - inscatolamento - Aggiunta liquido di governo a pressione atmosferica o sotto vuoto - Aggraffatura - Sterilizzazione - Raffreddamento scatole - Magazzinaggio. Preparati in accordo alle buone norme di produzione.

4.6 Legame con l'ambiente geografico:

I terreni dell'Agro Sarnese-Nocerino, avendo avuto origine dalle eruzioni vulcaniche del Somma-Vesuvio e dalle formazioni preappenniniche circostanti, posseggono caratteristiche fisico-chimiche tali da farli classificare tra i migliori terreni d'Italia.

Circa il clima, va notato che l'Agro Sarnese-Nocerino risente della benefica influenza del mare. Le escursioni termiche non sono notevoli e se il termometro scende al di sotto dello zero, non vi permane a lungo; la grandine è una meteora piuttosto rara. I venti dominanti sono il Maestro dal Nord e lo Scirocco del Sud. Le piogge sono abbondanti in autunno-inverno-primavera; scarse o quasi nulle nell'estate. Sebbene le piogge difettino nei mesi estivi, l'umidità relativa dell'aria si mantiene piuttosto elevata. L'idrologia del territorio è molto ricca per la presenza di numerose sorgenti e di abbondanti falde a diversa profondità.

L'insieme dei fattori pedologici, idrologici, climatologici nonché quelli riferibili alla laboriosità degli operatori agricoli, costituiscono un presupposto fondamentale ed esclusivo che connota fortemente tutta la zona pianeggiante, dominata a Nord-Ovest dal gruppo vulcanico del Somma-Vesuvio ed a Sud dal massiccio dolomitico dei Monti Lattari, che s'identifica con l'Agro Sarnese-Nocerino.

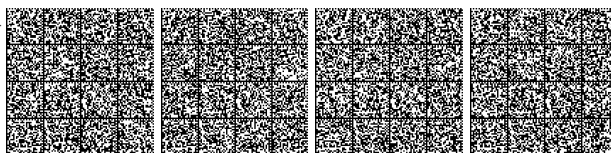
Il legame geografico del Pomodoro S. Marzano al suo ambiente più tipico, e cioè all'Agro Sarnese-Nocerino, è molto accentuato. Difatti, è in questo particolare ambiente che il Pomodoro S. Marzano ha avuto origine ed ha avuto la massima diffusione colturale presso le piccole aziende coltivatrici, è in questo stesso ambiente che per tradizione è stata operata la sua trasformazione in "pelato", ed è da questa terra che il prodotto trasformato ha preso le vie di tutto il mondo per rallegrare le mense di centinaia di milioni di consumatori attraverso i decenni. Da una pubblicazione del Prof. Luigi Leggieri (*I pomodori "S. Marzano e Lampadina"nell' industria dei pelati",* Orto frutticoltura Italiana, dicembre 1940*)* a proposito della varietà "S. Marzano si legge *"questa varietà è stata isolata da colture di pomodoro in contrada Fiano, tra Nocera Inferiore e Sarno e, coltivata successivamente a S. Marzano sul Sarno, in condizioni di ambiente più propizie"*. Con la comparsa del S. Marzano anche l'industria dei pelati comincio ad assumere sempre più importanza tanto da divenire "vanto della Campania", come scrive il Prof. Ferruccio Zago nel suo trattato "Nozioni di Orticoltura" (1934, Roma, Poligrfica R.Filipponi) "*L'industria dei pelati è vanto della Campania. La varietà di pomodoro impiegato è conosciuta col nome di S. Marzano, chiamata anche "lunga", dalla forma della bacca, estesamente coltivata nell' Agro sarnese nocerino"*.

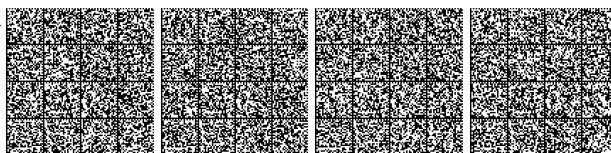
4.7 Organismo di controllo:

Nome: IS.ME.CERT. – Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare
Indirizzo: via G. Porzio Centro Direzionale Isola G/1 – 80143 Napoli
Tel.: 0817879789
Fax: 0816040176
E-mail: **info@ismecert.it**

4.8 Etichettatura:

L'etichettatura sarà eseguita conformemente alle norme di cui al Decreto Legislativo n.109 del 27 gennaio 1992. Le industrie di trasformazione che esercitano la propria attività nel territorio di cui al punto 4.3, devono includere, sulle etichette da applicare intorno ai contenitori di vetro o alle scatole di banda stagnata e sui cartoni che le contengono, le apposite dizioni:

- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino;
- Denominazione di Origine Protetta - DOP;
- Pomodori pelati interi, pomodori pelati a filetti;
- il nome dell'azienda produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuto in conformità alle norme vigenti;
- la campagna di raccolta e trasformazione;
- la data di scadenza;
- il simbolo grafico della D.O.P. Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino.

I caratteri con cui sono indicate le dizioni, devono essere della medesima dimensione, grafica e colore, raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile, indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotti, così da poter essere distinti nettamente dal complesso delle altre diciture o dagli altri disegni.

10A15581

PROVVEDIMENTO 14 dicembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Agnello di Sardegna» registrata in qualità di Indicazione geografica protetta in forza al Regolamento (CE) n. 138 del 24 gennaio 2001.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento CE n. 138 del 24.01.01 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la indicazione geografica protetta “Agnello di Sardegna”;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell’art. 9 del Regolamento (CE) n. 510/06 una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1166 della Commissione del 9 dicembre 2010, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l’esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente , a seguito della registrazione della modifica richiesta, della I.G.P. “Agnello di Sardegna”, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell’allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta “Agnello di Sardegna”, nella stesura risultante a seguito dell’emanazione del Regolamento (UE) n. 1166 del 9 dicembre 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la indicazione geografica protetta “Agnello di Sardegna”, sono tenuti al rispetto dell’allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 14 dicembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
I.G.P.
"AGNELLO DI SARDEGNA"

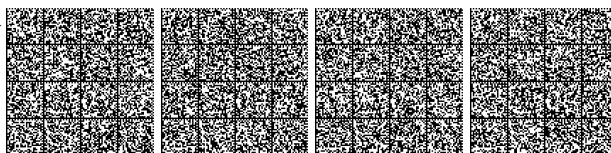
Art. 1
Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna che siano in regola con le norme dettate dal presente disciplinare di produzione e identificazione.

Art. 2
Zone di produzione

L'area destinata all'allevamento dell'Agnello di Sardegna comprende tutto il territorio della Regione Sardegna idoneo ad ottenere un prodotto con caratteristiche qualitative rispondenti al presente disciplinare.

Art. 3
Metodologia di allevamento

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" è riservata agli agnelli allevati in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti a forte insolazione, ai venti ed al clima della Sardegna, che risponde perfettamente alle esigenze tipiche della specie.
L'allevamento avviene prevalentemente allo stato brado; solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli possono essere ricoverati in idonee strutture dotate di condizioni adeguate per quanto concerne il ricambio di aria, l'illuminazione, la pavimentazione, gli interventi sanitari e i controlli.

L'Agnello non deve essere soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali.

Gli Agnelli devono essere nutriti esclusivamente con latte materno (nel tipo "da latte") e con l'integrazione pascolativa di alimenti naturali ed essenze spontanee peculiari dell'habitat caratteristico dell'isola di Sardegna.

I soggetti dovranno essere identificati, non oltre venti giorni dalla nascita, con sistemi manuali, ottici o elettronici in grado di garantire la rintracciabilà del prodotto nel rispetto della normativa vigente.

Gli stessi sono distinti secondo quanto previsto dai regolamenti comunitari, nelle seguenti tipologie:

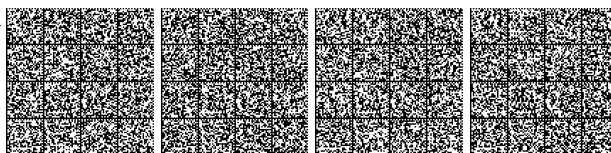
a) *Agnello di Sardegna "da latte"* (5 - 7 Kg)

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda, alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche :

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 5/7 Kg.;
- colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco ;
- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

b) Agnello di Sardegna "leggero" (7 - 10 kg)

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata 7/10 Kg;
- colore della carne: rosa chiaro o rosa;
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco ;

- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

c) Agnello di Sardegna "da taglio" (10 - 13 kg)

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche :

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 10/13 Kg;
- colore della carne: rosa chiaro o rosa;
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco o bianco paglierino;
- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

Art. 4

Caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche

L'Agnello per aver diritto alla Indicazione geografica protetta (I.G.P.), tenuto conto degli elementi descrittivi di cui all'art. 4 del Regolamento CE n. 510/2006, e dei precedenti articoli contenuti nel presente disciplinare deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

pH	maggiore di 6
Proteine (sul tal quale)	compreso tra 13 – 20 %
Estratto etereo (sul tal quale)	inferiore al 3%

Deve inoltre rispondere a caratteristiche visive: la carne deve essere bianca, di fine tessitura, compatta ma morbida alla cottura e leggermente infiltrata di grasso con masse muscolari non troppo importanti e giusto equilibrio fra scheletro e muscolatura

rispondenti alle tradizionali caratteristiche organolettiche. L'esame organolettico deve evidenziare caratteristiche quali la tenerezza, la succulenza, il delicato aroma e la presenza di odori particolari tipici di una carne giovane e fresca.
Per le caratteristiche microbiologiche si rimanda alla normativa vigente in materia.

Art. 5
Macellazione

Per l'attività di macellazione, ferma restando la normativa nazionale e comunitaria, dovrà essere seguita la seguente procedura:
la macellazione deve avvenire entro 24 ore dal conferimento al mattatoio, mediante recisione netta della vena giugulare, si procede poi allo spellamento e contemporanea recisione delle zampe anteriori e posteriori.
Successivamente la carcassa derivante dovrà essere liberata dell'apparato intestinale ivi compresa l'asportazione della cistifellea dal fegato il quale deve restare integro all'interno della carcassa unitamente alla coratella.
Nella fase successiva la carcassa dovrà essere condizionata secondo le tradizionali procedure con il peritoneo aderente alla carcassa.

Art. 6
Caratteristiche al consumo

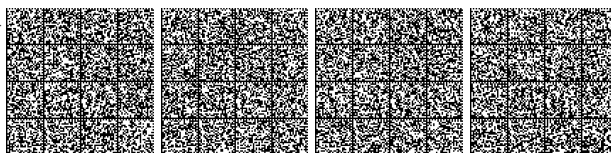
L'agnello designato dall'Indicazione Geografica Protetta "Agnello di Sardegna", può essere immesso al consumo intero e/o porzionato secondo i tagli che seguono :

a) *Agnello di Sardegna "da latte"* (5 - 7 Kg)
   1. intero;
   2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
   3. quarto anteriore e posteriore; (intero o a fette)
   4. testa e coratella;
   5. spalla, coscia, carrè; (parti anatomiche intere o a fette)
   6. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

b) Agnello di Sardegna "leggero" (7-10 Kg) e Agnello di Sardegna "da taglio" (10-13 Kg):

1. intero;
2. mezzena : ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
3. quarto anteriore e posteriore; (intero o a fette)
4. testa e coratella;
5. culotta: comprendente le due coscie intere compresa la "sella" (destra e sinistra);
6. sella inglese : composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime coste e le pareti addominali;
7. carrè : comprendente parte dorsale superiore – anteriore;
8. groppa : comprendente i due mezzi rosbif;
9. casco : comprende le spalle, le costole basse, il collo e le costolette alte della parte anteriore;
10. farfalla : comprende le due spalle unite al collo;
11. cosciotto : comprende la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi;
12. cosciotto accorciato : comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi.

Altri tagli :

13. sella; comprendente la regione ileo-sacrale con o senza l'ultima vertebra lombare;
14. filetto: comprende la regione lombare;
15. Carrè coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole;
16. Carrè scoperto; parte anteriore composta dalle prime 5 vertebre dorsali;
17. Spalla: intero;
18. colletto; comprende la regione del collo;
19. costolette alte; comprende la regione toracica inferiore;
20. spalla, coscia, carrè; (parti anatomiche intere o a fette)
21. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte)

Art. 7
Controlli

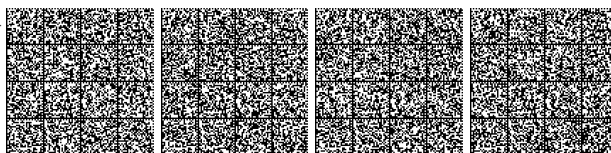
Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (CE) n. 510/2006.

Art. 8
Designazione e presentazione

Le operazioni di preparazione e condizionamento dei tagli dell'Agnello di Sardegna devono essere effettuate nell'ambito regionale. Per la vendita delle carcasse intere di agnelli, in principio nella zona di produzione non è proposto alcun condizionamento particolare, le carcasse possono essere commercializzate intere, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, ed utilizzando mezzi di trasporto frigo adeguati.
Sulle confezioni delle carcasse intere e/o porzionate contrassegnate con l'I.G.P., o sulle etichette apposte sui medesimi devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme in materia.
In particolare le confezioni realizzate con il sottovuoto o con altri sistemi consentiti dalla legge, dovranno recare:

a – gli estremi della I.G.P. "Agnello di Sardegna" ed il logo;
b - la tipologia delle carni;
c – la denominazione del taglio.

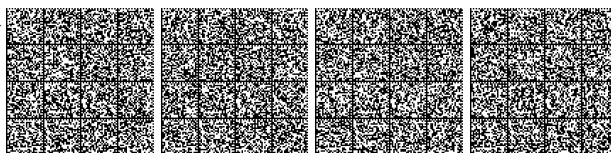
All'Indicazione Geografica Protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

E' tuttavia consentito l'uso di menzioni geografiche aggiuntive veritiere, come nomi storico-geografici, nomi di comuni, tenute, fattorie, e aziende, con riferimento all'allevamento, alla macellazione e al condizionamento del prodotto, purché non

abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Dette eventuali menzioni devono essere riportate in etichetta in dimensione pari ad un terzo rispetto ai caratteri con cui viene trascritta l'I.G.P.

Il logo stilizza un agnellino del quale viene evidenziata la testa e una zampa. Il contorno esterno ha la forma della Sardegna. Il carattere tipografico utilizzato per il logotipo "Agnello di Sardegna" è il Block.
La cornice del marchio stesso e dell'agnellino riportano il Pantone 350 (cyan 63% - giallo 90% - nero 63%); lo sfondo del marchio riporta il Pantone 5763 (cyan 14% - giallo 54% - nero 50%).

Art. 9
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero di agnelli nati, allevati, macellati sezionati e condizionati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

10A15582

PROVVEDIMENTO 13 dicembre 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Fondazione Edmund Mach - Istituto agrario di San Michele all'Adige» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE
DELLA DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;

VISTO il decreto 10 novembre 2010 con il quale è stata delegata al dott. Roberto Varese, la firma dei decreti di autorizzazione ai laboratori accreditati in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, a decorrere dal 15 novembre 2010;

VISTO il decreto 6 marzo 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 67 del 21 marzo 2009 con il quale al laboratorio *Fondazione Edmund Mach – Istituto agrario San Michele all'Adige*, ubicato in San Michele all'Adige (TN), Via E. Mach n. 1 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 25 novembre 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 19 ottobre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Fondazione Edmund Mach – Istituto agrario San Michele all'Adige*, ubicato in San Michele all'Adige (TN), Via E. Mach n. 1, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 18 ottobre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

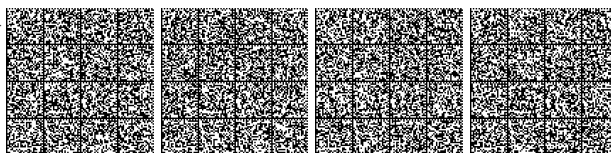
Roma, 13 dicembre 2010

Il dirigente: VARESE

ALLEGATO

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01 R2009
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02 R2009
Acidità volatile (0,10-1,50 g/l)	PDP 3003:2010 Rev. 6
Acido sorbico (da 1 a 35 mg/l)	OIV MA-F-AS313-20 R2006
Anidride solforosa libera, anidride solforosa combinata, anidride solforosa totale	OIV MA-F-AS323-04B R2009
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04 R2009
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV MA-F-AS2-03B R2009 + PDP 3073:2010 Rev. 6
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03B 2009
Glucosio e fruttosio	OIV-F-MA-AS311-02 R2006
Lieviti, batteri lattici, batteri acetici (da 0 ufc/g(mL) a 1,0E+10 ufc/g(mL)	OIV MA-F-AS4-01 R2009
Massa volumica e densità relativa a 20° C	OIV MA-F-AS2-01A R2009
Metalli: Argento, Alluminio, Arsenico, Boro, Bario, Calcio, Cadmio, Cobalto, Cromo, Rame, Ferro, Potassio, Litio, Magnesio, Manganese, Molibdeno, Sodio, Nichel, Piombo, Rubidio, Stagno, Stronzio, Vanadio, Zinco (Argento 0.003 – 0.100 mg/l; Alluminio 0.003 – 10 mg/l, Arsenico 0.005 – 0.100 mg/l, Boro 0.030 – 10 mg/l, Bario 0.003 – 0.200 mg/l, Calcio 0.030 – 150 mg/l, Cadmio 0.003 – 0.100 mg/l , Cobalto 0.003 – 0.100 mg/l, Cromo 0.002 – 0.100 mg/l, Rame 0.003 – 2 mg/l, Ferro 0.003 – 5 mg/l, Potassio 0.003 – 2000 mg/l, Litio 0.003 – 0.100 mg/l , Magnesio 0.003 – 100 mg/l, Manganese 0.003 – 2 mg/l, Molibdeno 0.003 – 0.100 mg/l, Sodio 0.020 – 50 mg/l, Nichel 0.003 – 0.100 mg/l, Piombo 0.003 – 0.300 mg/l, Rubidio 0.003 – 3 mg/l, Stagno 0.020 – 0.200 mg/l, Stronzio 0.002 – 1 mg/l, Vanadio 0.002 – 0.300 mg/l, Zinco 0.003 – 5 mg/l)	PDP 3084:2010 Rev. 6
Metanolo, 1-Propanolo, 2-Butanolo, 2-Metilpropanolo, 1-Butanolo, 2-Metibutanolo, 3-Metilbutanolo, Acetaldeide, Dietilacetale dell'acetaldeide, Acetato di etile (acetaldeide, dietilacetale dell'acetaldeide: ≥ mg/l; acool metilico≥ 0.002 ml/l; 1-Propanolo, 2-Butanolo, 2-Metilpropanolo, 1-Butanolo, 2-Metilbutanolo, 3-Metilbutanolo, acetato di etile ≥ 0,5 mg/l)	PDP 4001:2010 Rev. 9

Metodo multiparametrico: pH, Acidità totale, Titolo alcolometrico volumico, Titolo alcolometrico volumico effettivo, Zuccheri riduttori, Acidità volatile, Estratto secco totale (pH: 2.8 – 4.2; Acidità totale: 2.0 – 10.0 g/l acido tartarico; Titolo alcolometrico volumico, Titolo alcolometrico volumico effettivo: 7.0 – 17.0 % Vol; Zuccheri riduttori: 1.0 – 15.0 g/l; Acidità volatile: 0.10 – 1.50 g/l acido acetico; Estratto secco totale: 15.0 – 45.0 g/l)	PDP 3090:2009 Rev. 2
pH	OIV MA-F-AS313-15 R2009
Rapporto isotopico 13C/12C dell'anidride carbonica (δ13C) (da -7‰ a -70 ‰ vs V-PDB)	OIV MA-F-AS314-03 R2005
Rapporto isotopico 13C/12C dell'etanolo (δ13C) (da -10‰ a -30/ ‰ vs V-PDB)	Risoluzione OIV/ENO 381/2009 Metodo di tipo II
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O) (da -15‰ a +15/ ‰ vs V-PDB)	OIV MA-F-AS2-12 R2009
Rapporto isotopo (D/H)I dell'etanolo, rapporto isotopico (D/H)II dell'etanolo, R dell'etanolo (da 85 a 120 ppm per (D/H)I)	Risoluzione OIV/ENO 381/2009 Metodo di tipo I
Residui di fitofarmaci: Benalaxyl, Boscalid, Bromopropylate, Chlorpyrifos, Cyproconazole, Cyprodinil, Dimethomorph, Etofenprox, Fenhexamid, Fludioxonil, Iprovalicarb, Isofenphos, Malathion, Mepanipyrim, Metalaxyl (come somma di Metalaxyl e Metalaxyl - M), Myclobutanil, Nuarimol, Oxadixyl, Penconazole, Pirimicarb, Procymidone, Pyrimethanil, Quinoxyfen, Trifloxystrobin (≥ 0.010 mg/L)	UNI EN 15662: 2009
Solfati, Cloruri (solfati: 90 – 1130 mg/l K2SO4; cloruri: 8 – 103 mg/l NaCl)	PDP 3077:2009 Rev. 7
Titolo alcolometrico volumico effettivo (da calcolo)	OIV-F-MA-AS312-01A R29009 + PDP 3073:2010 rev. 6
Titolo alcolometrico volumico, titolo alcolometrico volumico effettivo	Reg. CE 2870/2000 all. 1 app. I + app.II met. B
Titolo alcolometrico volumico, Titolo alcolometrico volumico effettivo	OIV MA-F-AS312-01A R2009
VINO: Rapporto isotopico ((D/H)I dell'etanolo, rapporto isotopico (D/H)II dell'etanolo, R dell'Etanolo. MOSTO: Rapporto isotopico (D/H)I dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri, Rapporto isotopico ((D/H)II dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri, R dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri (da 90 a 140 ppm per (D/H)I).	OIV-F-MA-AS311-05 R2009
VINO: Rapporto isotopico 13C/12C dell'etanolo (δ13C) MOSTO: Rapporto isotopico 13C/12C dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri (δ13C) (da -10‰ a -30 ‰ vs V-PDB)	OIV-F-MA-AS312-06 R2001
Zuccheri riduttori e totali dopo inversione (0,3 – 10 g/l)	PDP 3073:2010 Rev. 6

10A15583

DECRETO 16 dicembre 2010.

Modifica del decreto 1° febbraio 2006 concernente la protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Speck dell'Alto Adige» o «Speck Alto Adige», «Südtiroler Markenspeck» o «Südtiroler Speck» registrata con Regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 1° febbraio 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 40 del 17 febbraio 2006 con il quale è stata accordata la protezione transitoria a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta <<*Speck dell'Alto Adige" o "Speck Alto Adige, "Südtiroler Markenspeck" o "Südtiroler Speck*>> registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996;

VISTA la nota del 9 dicembre 2010, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla suddetta domanda di modifica revisionata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

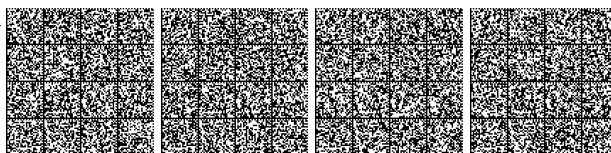
Articolo Unico

La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 1° febbraio 2006 alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta <<*Speck dell'Alto Adige" o "Speck Alto Adige, "Südtiroler Markenspeck" o "Südtiroler Speck*>> registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 16 dicembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

10A15584

DECRETO 16 dicembre 2010.

Modifica del decreto 28 novembre 2003, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Dauno» registrata con Regolamento (CE) n. 2325/97 della Commissione del 24 novembre 1997.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto 28 novembre 2003, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 296 del 22 dicembre 2003 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<*Dauno*>> registrata con regolamento (CE) n. 2325/97 della Commissione del 24 novembre 1997;

VISTA la nota del 4 novembre 2010, con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso la documentazione relativa alla suddetta domanda di modifica revisionata in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

RITENUTA la necessità di riferire la protezione transitoria a livello nazionale al disciplinare di produzione modificato in accoglimento delle richieste della Commissione UE;

D E C R E T A:

Articolo Unico

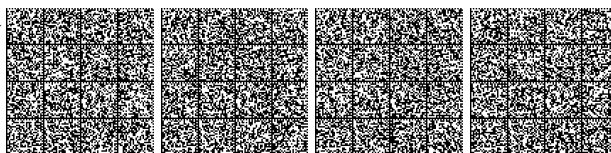
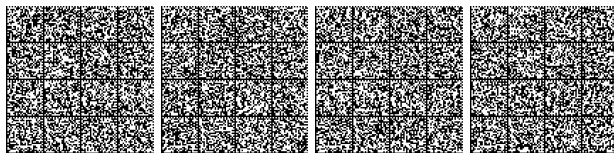
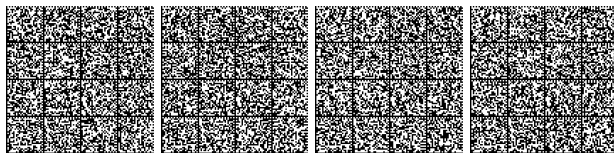
La protezione a titolo transitorio a livello nazionale, accordata con decreto 28 novembre 2003 alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta <<Dauno>> registrata con regolamento (CE) n. 2325/97 della Commissione del 24 novembre 1997, è riservata al prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 16 dicembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

10A15585

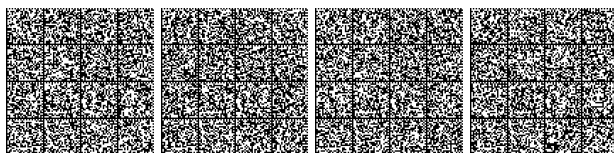
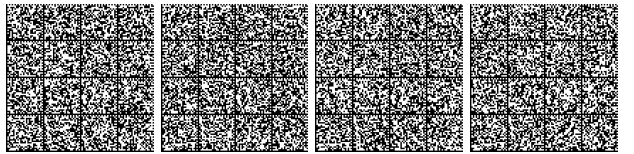
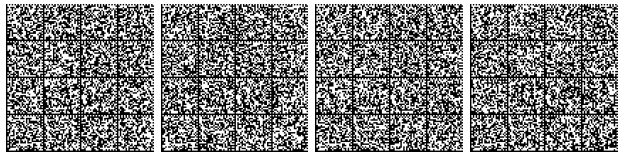
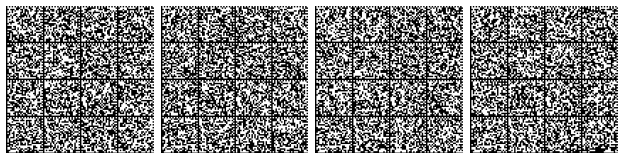
ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2010-SON-250) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, via Principe Umberto 4, 00185 Roma - ☎ 06 85082147;**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Area Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: gestionegu@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2011 (salvo conguaglio)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€	**438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€	**239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:			
	*(di cui spese di spedizione € 132,57)**	- annuale	€	**309,00**
	*(di cui spese di spedizione € 66,28)**	- semestrale	€	**167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€	**68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:			
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€	**168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€	**65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€	**167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 383,93)*	- annuale	€	**819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€	**431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	*(di cui spese di spedizione € 264,45)**	- annuale	€	**682,00**
	*(di cui spese di spedizione € 132,22)**	- semestrale	€	**357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2011.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

*(di cui spese di spedizione € 127,00)**	- annuale	€	**295,00**
*(di cui spese di spedizione € 73,20)**	- semestrale	€	**162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,40)**	- annuale	€	**85,00**
*(di cui spese di spedizione € 20,60)**	- semestrale	€	**53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.